PRAKTYCZNA PANI

Nr 23

DOBRA OBYWATELKA

TYGODNIK ILUSTROWANY

30 GROSZY

rok III

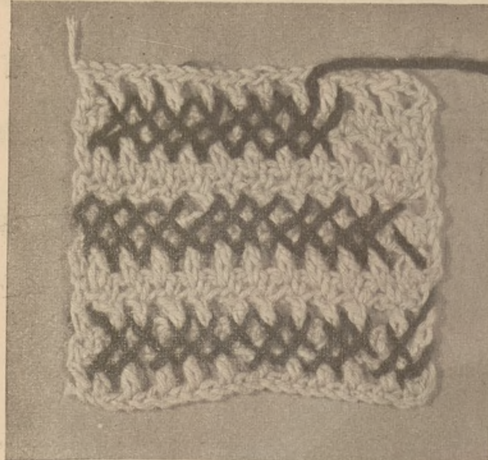
5 czerwiec 1937 r

NUMER TEN ZAWIERA 28 STRON TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT.



TREŚC:

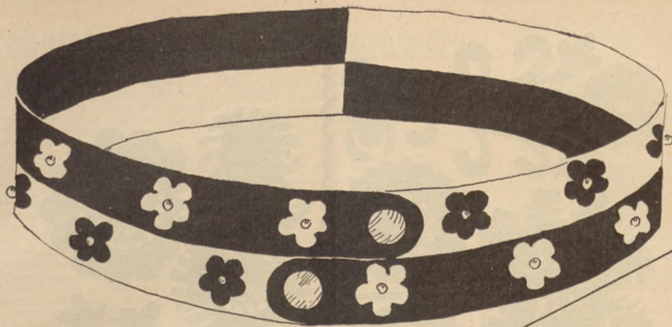
Prenumerata miesięczna 1 złoty





swetevek szydełkowy z bawełny knotowej

wyszywany wełną

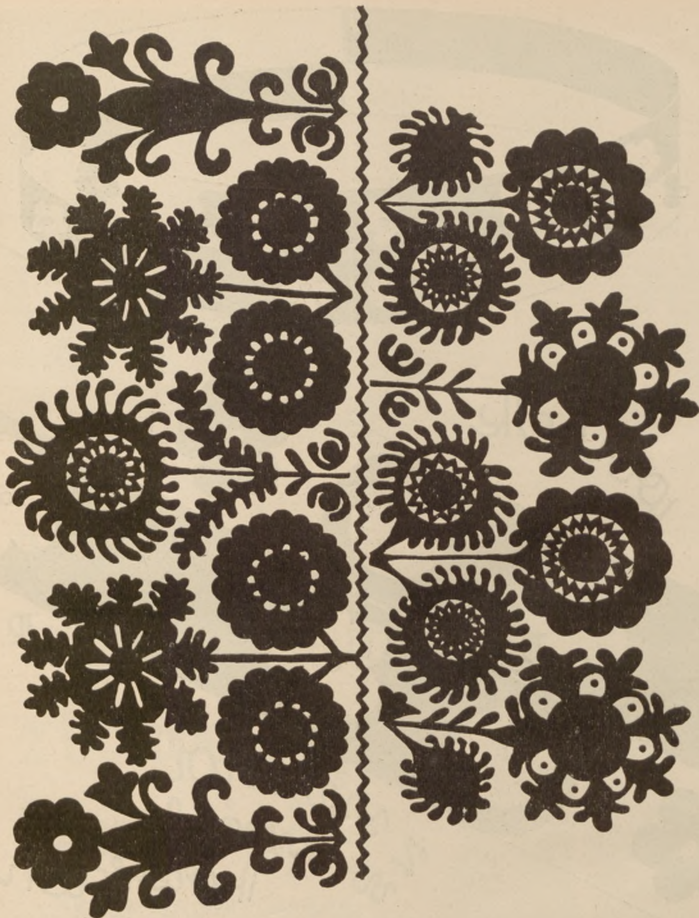


pasek

z sukna
w dwóch
kolorach

LD

kwiatki aplikowane i naszy-
wane paciorkami



Haft ze wsi Powsin koło Wilanowa.
Ze zbiorów Muzeum Etnograficznego w Krakowie.

MGR. ROMR.

Zdobnictwo ludowe na Mazowszu

Od Płocka na wschód po Puławy i Kazimierz ciągnie się szerokim szlakiem po obu brzegach Wisły ziemia Mazowiecka. Niewiele mniejsze pod względem obszaru od niejednego samodzielnego państwa (np. Litwy) dzieliło się Mazowsze dawniej na cztery części. Mazowsze „Polne", leżące po południowej stronie Wisły, gdzie ludność żyła głównie z rolnictwa, „Leśne" między Wisłą, a Bugiem, „Stare", obejmujące ziemie na północ od Wisły i Bugu i okolice nad Narwią. Wreszcie Mazowsze pruskie, ciągnące się pasem po obydwu stronach północno - zachodniej granicy polsko - niemieckiej. Obecnie ten podział stracił już na aktualności. Dzisiaj pod nazwą Mazowszan rozumiemy najczęściej już tylko mieszkańców dawnego Mazowsza „Polnego", nieznacznych części „Leśnego" i „Starego", reszta zaś z biegiem czasu wyodrębniła się i potworzyła oddzielne skupienia, które podostawały własne nazwy (np. Kurpie).

Lud mazowiecki jest z innej gliny ulepiony niż w pozostałych częściach Polski. Wytrwały, uparty, a przy tym ogromnie pracowity i zapobiegliwy, dążący z zaciętym uporem do obranego celu, stał się on jedynym czynnikiem, który dla polskiego terytorium etnograficznego zdobywał nowe obszary. Niegdyś Mazowsze było najruchliwszym ośrodkiem w Polsce, skąd odpływały na wschód fale polskich kolonistów. Nie komu innemu jak Mazurom zawdzięczamy skolonizowanie puszczy kurpiowskiej i Podlasia. Przy swej żelaznej pracowitości Mazurzy w jakichkolwiek znajdą się warunkach, nie tylko potrafią wyżyć, ale nawet zdobywają jaki taki majątek.

Z dorobieniem się chodzi najczęściej w parze chęć pokazania swego dostatku na zewnątrz, dlatego Mazur baczną uwagę zwracał na swój strój, na święta starał się ubrać bogato i „modnie", bo nigdzie może nie zwracają takiej uwagi na modę jak tam właśnie na Mazowszu. Wystarczy powiedzieć, że gdy np. w łowickim stanie się modna jakaś nowa odmiana pasiaka, wtedy dziewczęta, mające z innych pasiaków poszyte spódnice czy fartuchy, prują całą materię, farbują przędzę na nowo i tkają nowy pasiak zgodnie z wymaganiami mody. A moda zmienia się często, bo każda dziewczyna stara się wymyślić coś nowego, żeby zakasowane rówieśnice pożółkły z zazdrości. Chęć wzajemnego prześcignięcia się w zewnętrznej wspaniałości nie pozostała bez wpływu na sztukę zdobniczą Mazurów, piękne, mieniące się wszystkimi kolorami tęczy pasiaki, hafty są ozdobą stroju, malowanki ozdobą chat, a wycinanki i piękne wyroby garncarskie oraz malowane sprzęty ozdobą wnętrza izby mazowieckiej. Nie tylko izby! Bo w łowickim na święta nawet w stajniach stare wycinanki rozlepiają.

Nie na całym jednak Mazowszu zdolności zdobnicze ludu uzewnętrzniły się jednakowo, są okolice mniej ciekawe pod względem sztuki zdobniczej, gdzie prócz barwnego pasiaka i ubogiego hafciku żadnych ozdób znaleźć nie można, i okolice gdzie zamiłowanie i zdolność ludu do zdobnictwa szczególnie silnie występuje. Takimi głównymi ośrodkami ludowej sztuki Mazurów jest Łowickie, Rawskie, Opoczyńskie oraz Kurpie. Są to jednak zbyt ciekawe ośrodki, ażeby można je tu łącznie omówić. W dalszych odcinkach zajmiemy się po kolei sztuką ludową Księżaków, Opocznian i Kurpiów, tu zaś chciałbym poświęcić słów kilka drobniejszym ośrodkom sztuki ludowej, których jednakże ze względu na oryginalność lub dawniejsze znaczenie nie powinno się pomijać.

Zapewne niewiele czytelniczek zna np. ciekawe hafty ze wsi Powsin, leżącej koło Wilanowa pod Warszawą. Na rękawach koszul, na chustach do czepienia haftowały tam kobiety czarną nicią duże motywy kwiatowe. Znane mi okazy wykonane były wyłącznie ściegiem łańcuszkowym, prowadzonym bądź to spiralnie, bądź równolegle linijka koło linijki i tak gęsto, że niektóre pola jednolicie zahaftowane robiły wrażenie aplikacji.

Hafty z Powsina przez swą czerń niemile odbijającą od białego tła płótna, robią wrażenie nieco ponurych, ale przy zestawieniu innych barw motywy z tych haftów czerpane mogą być bardzo piękne.

Obok tu i ówdzie występujących ośrodków hafciarskich istnieją do dziś na Mazowszu liczne ośrodki garncarskie. Niegdyś w całej Polsce było wiele miejscowości, gdzie wyrabiano z gliny naczynia, ozdobne przedmioty, zabawki i t. d. niejednokrotnie posiadające znaczną wartość. W nowszych czasach naczynia garncarskie zostały prawie wyrugowane przez metalowe wyroby fabryczne, a sztuka garncarska zaczęła podupadać lub degenerować się. Tak np. w niektórych okolicach Małopolski, gdzie jeszcze przed wojną robili garncarze cały szereg rozmaitych rodzai naczyń i zabawek, dziś robi się tylko proste zupełnie doniczki dla ogrodników. Podobny proces upadku garncarstwa odbywa się rzecz jasna i na Mazowszu, ale mimo to, do dziś przetrwał jeszcze taki stary ośrodek garncarski jak Bolimów, którego wyroby sprzedawane często bywają jako „łowicka ceramika", są to misy i dzbany przeważnie biało polewane, zdobione starannie wykonanym ornamentem roślinnym z kolorowymi ptaszkami.

Drugim ważniejszym ośrodkiem wyrobów garncarskich jest Wyszków koło Pułtuska, wyroby tamtejsze (misy, dzbany, wazoniki), polewane są również na biało i na tym tle rozmieszcza garncarz prymitywne ozdoby zielone i brązowe. Z ceramiką mazowiecką spokrewnione są wyroby z Iłży, starego miasta garncarzy, skąd w dawnych czasach szeroko rozchodziły się po Polsce wyroby znane z dobroci i piękności. W starych aktach zachowały się wzmianki, że już w XVI w. wyroby iłżyckie sprzedawano w Krakowie pod Wawelem, a nawet posyłano wodą przez Gdańsk do Szwecji. Wyroby Iłży dziś jeszcze wybijają się na czoło ludowych wyrobów ceramicznych, odbijają od nich swą piękną,



Wyroby ceramiczne z Iłży.



Zabawki z gliny, wypalane, z Iłży.

Ze zbiorów Muzeum Etnograficznego w Krakowie.



Figurka Chrystusa frasobliwego i Chrystusa padającego pod krzyżem, wykonane w Iłży.



Wyroby ceramiczne z Wyszkowa koło Pułtuska. Ze zbiorów Muzeum Etnograficznego w Krakowie.

urozmaiconą w odcieniach polewą oraz kształtem.

Iłżeccy garncarze to nie tylko rzemieślnicy ale i artyści zarazem. Zwłaszcza zachwyt budzą tamtejsze zabawki z gliny wypalanej, przedstawiające napuszone indyki, kogutki, pawie i t. p.

Z Iłży pochodzą najpiękniejsze kropielniczki na wodę święconą oraz udatnie wykonane świątki, wypalone z gliny.

Ludowe wyroby gliniane, zwłaszcza takie jak iłżeckie czy bolimowskie, mogą przy umiejętnym ułożeniu stanowić prawdziwą ozdobę nawet najbardziej nowocześnie urządzonego wnętrza.

Święto Serca Jezusa

„Dam im Serce". Izajasz 24. 7.

Po miesiącu maju, w którym wszystkie świątynie katolickie rozbrzmiewały pieśniami na cześć Marii, następuje czerwiec, poświęcony czci Serca Jezusowego.

Święto Boskiego Serca obchodzi się w piątek po oktawie Bożego Ciała i jest jakby Jego uzupełnieniem.

Jezus jest samą Miłością, zapewnia nas o tym w swym pierwszym liście Św. Jan Apostoł, który miał szczęście spoczywać na Sercu Swego Boskiego Mistrza podczas ostatniej wieczerzy. Od początku świata Miłość Boga pałała wszystkimi ogniami dobroci i miłosierdzia, tak jak słońce, które teraz, jak przed wiekami, rzuca wciąż swe promienie światła i ciepła. W starym zakonie widzimy tę miłość przy powołaniu Abrahama na Ojca ludu wybranego, a Mojżesza na wybawiciela tegoż ludu z niewoli, w całym wreszcie przygotowaniu ziemi do Ewangelii. Szczególnie okazała się ta miłość na Kalwarii, kiedy Bóg - Człowiek umarł na krzyżu i otworzono Mu bok, jakby bramę dla grzeszników, aby wszyscy doń spieszyli i w Jego Sercu włócznią przebitym czerpali wszelką pociechę, siłę i zbawienie. Zawsze wierni, wielbili święte człowieczeństwo Jezusa, z powodu łączności z Jego Boskością, a Serce, jako najszlachetniejszą część ciała, symbol i siedzibę uczuć. Doktorowie Kościoła często wyrażali swe pobożne uniesienia dla Serca Jezusa, ale dopiero od XVII wieku, t. j. od objawienia się Tegoż Serca, zakonnicy wizytce Małgorzacie Marii Alacoque we Francji kult Serca Jezusowego nabrał znaczenia nabożeństwa publicznego i rozszerzył się w całym świecie katolickim; najpierw w diecezjach francuskich, potem zatwierdził je Klemens XIII, a w końcu papież Pius IX uczynił je świętem uroczystym, obowiązującym i licznymi obdarzył odpustami.

W 1705 r. księża Pijarzy wprowadzili to nabożeństwo w Warszawie, bardzo gorąco przez ludność polską przyjęte; w miejscowościach zaś pod dawnym zaborem rosyjskim, jak Tarnoruda, Brahiłów, Sokulec, w dniu Serca Jezusowego odbywały się liczne odpusty oraz zjazdy ludu i obywateli Polaków, gdyż poczucie narodowości ściśle było tam związane z katolicyzmem. W r. 1857 wizytki lubelskie uzyskały od tamtejszego biskupa pozwolenie urządzenia nabożeństwa ku czci Serca Boskiego przez cały czerwiec i zwyczaj ten, na wzór nabożeństwa majowego, rozpowszechnił się we wszystkich katolickich świątyniach.

Dlaczego obrano miesiąc czerwiec? Bo wtenczas słońce najwyżej na widnokrąg się wzbija, dnie są najcieplejsze i najdłuższe; tak jak Miłość Jezusa nieskończenie wszystko przewyższa, wszystkich serca rozgrzewa, wszystkie mroki rozświeca i jest zadatkiem tego lata wieczności, co będzie trwać wiecznie, dla dusz żarliwych, które ogień Serca Jezusowego zapali.

Celem tego nabożeństwa jest poznanie doskonalsze Miłości Zbawiciela, jaką nam we wszystkich dziełach Swoich, a nade wszystko w Sakramencie Ołtarza objawia, oraz wynagradzanie Panu, przez gorliwość i oddawanie Mu czci publicznej, za te zniewagi, bluźnierstwa, świętokradztwa, które Go ciągle spotykają od niegodnych chrześcijan, od heretyków, bolszewików, ateuszów i t. p. zwłaszcza w ostatnich czasach. W słynnym muzeum Brytyjskim przechowuje się dotychczas złota moneta rzymska, wybita w Konstantynopolu między 320 — 326 r., na jednej stronie tej monety widnieje głowa cesarza Konstantyna, na drugiej widać krzyż z monogramem Chrystusa i napisem łacińskim „Spes publica" t. j. nadzieja wszystkich. Dwaj najwięksi papieże naszej doby: Leon XIII i Pius XI oświadczyli wyraźnie, że czym był dla zmysłowego świata pogańskiego symbol krzyża, tym jest dziś, dla zwyrodniałego, rozsadzanego nienawiścią i niesprawiedliwością świata współczesnego Serce Jezusa, symbol miłości, zgody i jedności. Porozumienie między narodami, społeczeństwem i rodziną dopóty nie nastąpi, dopóki walki przeróżnych, rozbieżnych i sprzecznych interesów własnych nie ustąpią przed poszanowaniem prawa Bożego i bliźniego.

„Pójdźcie do mnie wszyscy, którzy pracujecie i jesteście obciążeni", woła Serce Jezusowe, w Nim znajdziemy wszelką broń do obrony, wszelkie lekarstwo na rany społeczne i własne, wszelką pociechę w niedoli i tę siłę wyższą, co wzrok unosi ku niebu, skąd przychodzi nieraz nieoczekiwana pomoc i ratunek. Tylko Serce Boga, zdolne zawrócić z drogi zatracenia te wielkie rzesze dzisiejszych dusz zbłąkanych i przyprowadzić je na ścieżki wiecznego zbawienia. Niech nasze serca, w tym miesiącu łask, płoną żarliwą modlitwą u stóp Tabernakulum.

E. P.

Gorycz

Nie warto płakać, bo tutaj na ziemi
Twój ból niczyjem sercem nie poruszy.
Nikt nie zapłacze ze łzami twojemi,
Ani użali się twej smutnej duszy
A tylko jeszcze słowami ostremi
Rzuci, lub gniewnie ramionami ruszy.

Czy temu lepiej, kto samotny żyje
I ciągle siebie łudzi marzeń splotem,
Że dość przy boku swem mieć serce czyje
Bliskie i drogie, aby szczęściem złotem
Rozbłysło życie, gdy je smutek kryje,
Czy mieć przy sobie...
Eh! Nie myśleć o tem!...

Boguwola.

Pod znakiem wystawy w Paryżu

Lato tegoroczne upływa pod znakiem wystawy powszechnej w Paryżu. Prasa codzienna i tygodniowa pełna jest artykułów o wystawie, fotografii prac przygotowawczych, biura podróży opracowują programy tanich wycieczek i nie ma inteligentnego człowieka, który by nie marzył (niestety z powodu braku pieniędzy na marzeniach często się kończy) o zobaczeniu wystawy i stolicy świata, Paryża. Również czytelniczki „Praktycznej Pani" dzięki inicjatywie Redakcji naszego pisma będą mogły minimalnym kosztem zrobić tę przepiękną podróż. Nie wątpimy, że sprawozdania i wrażenia szczęśliwych uczestniczek ukażą się na łamach naszego tygodnika i pozwolą tym, co nie mogły same pojechać, choć w wyobraźni zwiedzić wystawę, odetchnąć atmosferą „miasta świateł". Nim to jednak nastąpi, przygotujmy się do podróży przypomnieniem, czym były i są wystawy powszechne.

Na pytanie, co to jest wystawa, każdy bez wątpienia potrafi odpowiedzieć, że jest to publiczny popis produkcji przemysłowej, rolniczej czy artystycznej jednej prowincji, kraju lub całego świata. Mało kto zna jednak datę powstania wystaw, ich początki i człowieka, który je stworzył.

Pomysł ten zawdzięczamy margrabiemu d'Arèze. Rzutki ten i inteligentny człowiek, za czasów Dyrektoriatu rzeczypospolitej francuskiej, dał projekt, aby urządzić wystawę w celu podniesienia i ułatwienia zbytu gobelinów, których produkcja czasowo podupadła. Był to rok 1798. Dowcipny pomysł reklamowy margrabiego d'Arèze nie powiódł się jednak: Paryż był wtedy wyludniony, szlachta i możni panowie a nawet bogate mieszczaństwo opuszczali stolicę, obawiając się burzy rewolucyjnej. Pierwsza wystawa przeszła bez echa, ba, zawiodła niestety na całej linii i fabryka gobelinów nie poprawiła swoich interesów. Ale pomysł nie zginął.

Już w trzy lata po tym, w roku 1801, a następnie i w roku 1806 urządził dwie wystawy wielki Napoleon, ustanawiając zarazem komitety czyli sądy przysięgłych dla oceniania danych na wystawę wyrobów i przyznawania za nie nagród. Od tego czasu wystawy w Paryżu powtarzały się w latach 1819, 1823, 1827, 1834, 1839, 1844 i 1849. Po zawierusze czasów napoleońskich, rewolucjach 1830 roku i wiośnie ludów 1848 roku nastąpił wreszcie w Europie pokój. Ustabilizowanie się warunków, rozkwit przemysłu, wzrost bogactwa sprzyjały takim imprezom, jak wystawy. Za przykładem więc Francji poszły i inne kraje; odbyły się więc wystawy w Monachium, Dreźnie, Berlinie, Pradze, Moskwie, Madrycie, Bernie, Florencji. Najdłużej ociągała się Anglia, jakby chcąc okazać, że jej najświetniejszy przemysł nie obawia się żadnego współzawodnictwa. Wreszcie po wewnętrznych wystawach w Manchester w r. 1842 i w Londynie w 1845 r. pierwsza wielka wystawa powszechna pod opieką i kierunkiem księcia Alberta, małżonka panującej królowej Wiktorii, odbyła się w r. 1851 w Londynie z udziałem 16 tysięcy wystawców. Wystawa ta dała początek wystawom powszechnym.

Podobną wystawę zorganizowała w 1855 r. Francja w Paryżu już przy udziale 20 tys. wystawców. Ale o ile wystawa londyńska główny nacisk położyła na przemysł i przedmioty codziennego użytku, o tyle paryska lśniła bogactwem, przedmiotami zbytku i luksusu.

Trzecia wystawa powszechna miała miejsce w Londynie w 1862 r., największa zaś, czwarta z kolei, w Paryżu 1867 r.

Stanęło do niej 45 tys. wystawców, sam pałac wystawy zajmował powierzchnię przeszło 14 hektarów i kosztował 10 milionów 850 tys. franków.

Nie ograniczajmy się zresztą do suchych cyfr dla scharakteryzowania tej najświetniejszej imprezy sprzed 70 lat. Tej to bowiem wystawie poświęca dwa nadzwyczaj ciekawe i obszerne artykuły p. Raymond Isay w paryskiej „Revue de deux mondes".

Przedmiotem jego wnikliwych uwag jest wystawa paryska r. 1867, stanowiąca ukoronowanie dziejów Drugiego Cesarstwa, świetny i niefrasobliwy karnawał epoki Napoleona III w przeddzień wydarzeń roku 1870: wojny z Prusami i przekształcenia Francji w republikę.

Wystawa 1867 roku zostawiła po sobie wspomnienie nieprzerwanego święta i w tym właśnie oświetleniu widziała ją większość współczesnych. W tym Paryżu Drugiego Cesarstwa z biegiem lat coraz weselszym, coraz bogatszym i coraz mniej troszczącym się o jutro, ukazała się ona jako suma uciech świata, jako nowożytne święto dworskie, jako odpowiednik „rozkoszy wyspy zaklętej". Podobna była do olbrzymiej maskarady, do niesłychanego letniego karnawału. Dostarczała wszelkich rozrywek, zabaw, nęciła tysiącem pokus. Ożywiła dla gustów tłumów teatrzyki bulwarowe, scenki artystyczne, które w ubiegłym stuleciu przyciągały masy paryskie. Potrafiła podobać się zjeżdżającym się masom i zwabiać królów i cesarzy.

Arystokracja zjechała się istotnie do Paryża z czterech stron świata. Od księcia d'Orange, zwanego popularnie „cytrynką", do brata japońskiego cesarza, od wicekróla Egiptu do sułtana tureckiego — przez sześć miesięcy bawił w Paryżu „cały świat", a nieprzerwany korowód wizyt książęcych, zabaw i przyjęć podobny był do jakiegoś fantastycznego „Baletu Narodów". Zdarzeniem najbardziej niezwykłym, znakiem najbardziej szczególnym była podróż do Paryża trzech najpotężniejszych władców, cara Aleksandra II, Wilhelma I pruskiego i austriackiego cesarza Franciszka Józefa.

Historia wystawy 1867 r. to program przyjęć niesłychanych, jakie się odbyły podczas tego jedynego w swoim rodzaju „paryskiego sezonu", to korowód balów, rewii, polowań, teatrów, to dyktatura bulwarów i kabaretów. Koronowani władcy jak mogli skracali godziny oficjalnych przyjęć, etykietalnych wizyt na rzecz „życia paryskiego", które śpiewało i tańczyło w takt melodii operetek Offenbacha.

Królowie bawili się w „Variétés" na przedstawieniach „Wielkiej Księżnej Gerolstein". Jest to parodia miłości carowej Katarzyny II i Potiemkina, przeniesiona na grunt małego księstewka niemieckiego.

Panujący na sztuce tej bywali prawie co wieczór, a loża Hortensji Schedder, grającej główną rolę Katarzyny, stała się ich miejscem spotkań, zwanym w Paryżu „pasażem książąt". Obcokrajowcy chcieli się w stolicy świata śmiać, bawić i hulać — Francja pracy, Francja prawdziwych wartości nic ich nie obchodziła. Tak się rodziła w przeddzień roku 1870 legenda paryskich bachanalii i szaleństw, sława Paryża — nowożytnego Babilonu.

Duszą wystawy 1867 roku, jej twórcą, dyrektorem, który zbudował miasto w mieście, był właściwie jeden tylko człowiek: Fryderyk Le Play. Inżynier, społecznik, autor dzieła „Robotnicy europejscy" i słynnej „Reformy społecznej we Francji" był specjalistą od wystaw powszechnych; poza wystawą paryską 1867 r. opracował udział Francji w wystawie londyńskiej r. 1862 i zorganizował jej pawilony.

Na miejsce wystawy 1867 r. wybrał Le Play Pole Marsowe, wtedy jeszcze dość puste i znacznie rozleglejsze niż dziś.

Tu rozpostarły się ogrody, budowle, pawilony. Część główna wystawy zgromadzona została w olbrzymiej owalnej budowli, — nowym „Pałacu Przemysłu".

Bez żadnych pretensji estetycznych, zbudowany ze szkła i żelaza, był Pałac rodzajem nowoczesnego Colosseum.

Wystawa główny nacisk położyła na sprawy gospodarcze, w tym też kierunku zilustrować miała francuskie bogactwo, jakie osiągnęło Drugie Cesarstwo pod rządami Napoleona III. Ukazała ona różnorodny przemysł francuski, była jednak wystawą wszechświatową, jeżeli chodzi o jej zakres, atmosferę, ducha.

Miała pokazać dążenia Francji do stworzenia międzynarodowego pokoju i jedności pod każdym względem.

Eksponaty wystawy ilustrują dobitnie gusty współczesnych ludzi. Modne były wtedy historia, archeologia, starożytność, najmodniejszy był orientalizm. W tym też guście zbudowana była wystawa, której zwiedzenie stanowiło prawdziwą „podróż naokoło świata" Juliusza Vernego.

W nocy wystawa pozostawała otwarta. Cichły pawilony przemysłu i sztuki, zato tysiąc rozrywek pociągało zwiedzającego: restauracje, koncerty, teatry, widowiska wszystkich krajów, wszystkich narodów.

Spośród następnych wystaw najświetniejsza była w r. 1900, gdy to zbudowano słynną wieżę Eiffla.

Oto jakie były początki wystaw powszechnych i ich atmosfera. A tegoroczna wystawa w Paryżu?

„Wystawa mędzynarodowa 1937 bierze sobie za zadanie syntezę wszelkiego postępu, osiągniętego przez pokolenie.

Sporządzi ona bilans cywilizacji powszechnej. Bilans ten będzie pouczający dla każdego narodu, wskaże mu, w jakim kierunku dążyć powinny jego wysiłki, w celu zachowania swego stanowiska lub polepszenia tegoż" — powiada zarząd wystawy w swych ulotkach reklamowych.

Mówić o wystawie tegorocznej jest jeszcze za wcześnie: trzeba poczekać na jej otwarcie. Już teraz jednak przedostają się do prasy niektóre wiadomości.

Atrakcje letnie przewidują na przykład oświetlenie dna Sekwany, zrobienie z wieży Eiffla gigantycznego świecidła, motoryzację chodników i kinematografy, rzucane na niebo. Wszyscy zresztą dobrze wiedzą, że zwiedzającym rozrywek nie zabraknie, rozrywek najróżnorodniejszych, wszelkiego rodzaju. Byleby móc tylko choć na kilka dni zobaczyć wymarzony Paryż!

Jaki jest udział Polski w tegorocznej wystawie? Pawilon nasz mieści się przy głównej alei i sąsiaduje z Niemcami, Urugwajem, Państwem kościelnym i Hiszpanią. Poprzez pawilon główny przechodzić się będzie do działów wystawy: monopoli, książki, turystyki, sztuki ludowej i uzdrowisk. Drugą część stanowić będzie pawilon gospodarczy.

Prócz tego w „Hall des Nations" Polska wystawia grafikę artystyczną, architekturę, plastykę, teatr, urbanistykę i dział opieki nad zabytkami, w którym bierze udział jedynie pięć państw.

W związku z wystawą odbędą się też imprezy artystyczne, a więc m. in. koncert Wandy Landowskiej, Paderewskiego, Ewy Bandrowskiej - Turskiej, Kiepury. Miejmy nadzieję, że godnie zaprezentuje się nasz kraj w Paryżu.

Obyż móc zobaczyć te wspaniałości na własne oczy, nie tylko w najgoręszym marzeniu!

Jane.

Pan Augustyn Scherscheniewitz na Wileńszczyźnie

(dokończenie)

— Hanko! opamiętaj się, dwa dni drogi, człowiek zmęczony, każ Jasiowi zaprowadzić pana do jego pokoju i podawać śniadanie. Ja zajrzę jeszcze do spichrza.

— A ja nazbieram surojadek i usmażę, będzie pyszna zakąska.

Bryczka skręciła na podwórko, a narzeczeni poszli do małej furtki w sadzie, gdzie z zielonego mchu, pod żywopłotem wychylały czerwone i zielone kapelusiki surojadki.

— Pani te grzyby zbiera? — zdziwił się pan Scherscheniewitz — dla kogo?

— Jakto dla kogo? Dla nas, pan pójdzie przebrać się, a ja usmażę, będą pyszne. No dalej, daj pan kapelusz!

Nie umiał oponować, to też kapelusz grając rolę kosza powędrował do kuchni; a pana Augustyna, zgodnie z rozporządzeniem gospodyni, dwunastoletni, czarnooki Jaś zaprowadził do jego pokoju.

W pół godziny, gość wyświeżony zjawił się w jadalni i zajmując miejsce badał dyskretnie umeblowanie, dziwiąc się mocno, że w „takim" jak określił dworze nie widzi wcale mebli. Nie to, żeby jadalnia świeciła pustką, lecz długi i szeroki stół zajmował cały środek pokoju, naokoło stołu krzesła z niemalowanego drzewa, lecz wycinane i rzeźbione cudacznie. W koło ścian biegły ławy, a na górze na wysokości człowieka przypięto wąski kilim tkany ze słomy z czerwoną wełną w najpiękniejsze geometryczne wzory.

Na oknie firanki ledwo okrywały ramy okien, tworząc wdzięczne obramowanie dla stojących na oknach kwiatów. Przy drzwiach stał ciężki kredens dębowy, pamiętający snać kilka pokoleń, lecz na nim, zamiast wystawionych na pokaz sreber, czy innej zastawy, wdzięczyły się do widza purpurowe maki. Na stole w podobnym glinianym garnczku wiązanka smółek leśnych nadawała ton szaremu obrusowi i serwetkom.

Pan Augustyn mimo że odczuwał całym sobą brak szablonu, musiał przyznać, że pokój ten jest nie tylko miły, lecz nawet piękny przez swoją prostotę. Przy stole poznajomił się z rodzicami pani Kosakowskiej, przywitali gościa serdecznie, z wdziękiem ludzi przechowujących kulturę od wielu pokoleń. Rozmowa toczyła się jak zwykle po przyjeździe urywana, przeskakując z tematu na temat. Rozumieli się jednak wszyscy doskonale, i pan Scherscheniewitz czułby się całkiem dobrze, gdyby nie... grzyby! Właśnie o grzyby mu chodziło, te nieszczęsne surojadki, które w jego kapeluszu powędrowały do kuchni, a teraz pływały w maśle na głębokim półmiseczku. Strach go ogarnął, gdy pan Korsak po wypiciu kieliszka jałowcówki podsunął półmisek w jego stronę.

— Proszę bardzo! Ta Hanka to złote stworzenie, wie czym komu dogodzić, będzie na pewno dobrą żoną. Ależ proszę!...

Pan Augustyn ze strachem spojrzał na obecnych, nikt nie miał na talerzu grzybów, nikt absolutnie...

— Chcą mnie struć!... — przemknęła okropna myśl przez zmęczoną głowę, i oczyma duszy ujrzał ciężką, metalową trumnę, w której rodzina sprowadziła jego ciało do rodzinnych Kartuz! Słyszał bicie dzwonów i czytał klepsydry... „...po krótkich, lecz ciężkich cierpieniach...".

Odmówić jednak nie śmiał, więc zdeterminowany wziął kilka smakowitych czapeczek, obejrzał się w koło i sądząc, że nikt nie widzi, ukradkiem przeżegnał talerz. — Będzie co Bóg da! — jęknęła w nim żałośnie dusza, lecz język zdziwił się, że i trucizna może być smaczną. Nabrał więc ochoty do dalszego ryzyka i jadł już wszystko, z kulturalną elegancją posługując się nożem i widelcem, tak, że nawet kromek chleba nie dotykał palcami. — Co kraj, to obyczaj — zadecydowała w duchu pani Korsakowa.

Po śniadaniu gość udał się na zasłużony wypoczynek. Słońce obiegło już cały dom, gdy pan Augustyn zdecydował się obudzić. Czas był najwyższy, bo prócz spożycia przyniesionego obiadu, miał jeszcze moc formalności do załatwienia. Na werandzie zastał całe towarzystwo. Pan Korsak przeglądając pocztę, zmierzył wchodzącego mrożącym spojrzeniem:

— To zapewne do pana? Proszę! — podał żółtą urzędową kopertę.

— Do mnie! Chwała Bogu, myślałem, że nie zdążą.

— Jak widać zdążyli...

W tonie pana Korsaka było coś, co zastanowiło kobiety, zawsze porywcza Hanka podbiegła do narzeczonego i zajrzała mu przez ramię.

— Co? co? Jak się ty nazywasz? Jak się pan nazywa? — wybuchnęła nagle.

— Szerszeniewicz!

— Nie Szerszeniewicz, tylko Scherscheniewitz, proszę przyjąć do wiadomości, że zrywam zaręczyny! Nie chcę za męża szwaba... — uniosła się dziewczyna.

— Ależ Anulko...

— Panno Anno...

— Nie chcę! nie chcę! nie chcę! — tupała nogą. — Do czego to podobne?

Scherscheniewitzowa mam się nazywać? To już za dużo...

— Ależ panno Anno, to jeszcze dziadowie nasi przyjęli niemiecką pisownię nazwiska, przecież samowolnie nie mogę w nim nic zmienić. Lecz jeśli pani tak bardzo na tym zależy, to złożę podanie do ministerstwa o spolszczenie. Nam o to nie chodziło tak bardzo.

— Niech pan robi to zaraz, dziś jeszcze! bo za Scherscheniewitza nie pójdę! Słyszy pan? ani mi się śni!

— Ależ panno Anno! Ślub już naznaczony, wszystko gotowe, i odkładać do zmiany nazwiska, które pociągnie się może pół roku, przecież to z urzędami sprawa!

— Nie chcę! — upierała się przy swoim.

— Panno Anno, przecież nie mogę stąd wyjechać tylko dlatego, że moje nazwisko ma o dwie litery więcej niż pani myślała. Pani wie dobrze, że listy dochodziły, więc to nie taka straszna różnica! Przyrzekam, że zaraz po ślubie zacznę starania, jeśli tylko pani bardzo na tym zależy — błagał już zupełnie wytrącony z równowagi.

Milczącej pani Kosakowskiej zrobiło się żal Pomorzanina.

— Nie upieraj się, Aniu, wierzysz przecie panu Augustynowi, że słowa dotrzyma, o co więc chodzi?

— Tym bardziej, że nie tylko pan przyjechał, ale i ty zlikwidowałaś swoje sprawy! — wtrąciła pani Korsakowa.

Hanka zapłakane oczy podniosła na gospodarza domu. Spojrzał na nią zatroskany widocznie, jakby czując cały ciężar odpowiedzialności, która nań spadała przy tym rozstrzygnięciu.

— Nie uchowali nazwisk... Może o inne wartości walczyli?... Serca mają polskie! Ciężko ci będzie nieraz... wiem... Ale idź, dziewczyno!

W milczeniu schyliła się do jego ręki, pan Augustyn poszedł za jej przykładem, nie wiedząc czy ma cieszyć się, czy smucić. Czuł, że w pokoju snują się jakieś cienie, których istnienia do dziś nawet nie przypuszczał. Nie znał się na tym, więc też prędzej otrząsnął się niż domowi. W gorących słowach podziękował panu Karsakowi za interwencję i prosił o pomoc w załatwieniu formalności. Cały dom objęła przedślubna krzątanina: nikt też prawie nie spał tej nocy. Ślub był naznaczony na dziewiątą rano, a kościół oddalony o milę. Wyruszyli więc wcześnie, gdyż pan Augustyn chciał wracać jeszcze dzisiaj do swego gniazdka, które usłał dla młodej małżonki.

Pannę Annę trochę szpecił błyszczący nosek, lecz pan Augustyn prezentował się okazale. Konduktor z szerokiego toru na pewno powtórzyłby bez zająknienia nadany tytuł. Na panią Korsakową waliły się dziś wszystkie nieszczęścia. Do północy siedziała u niej Hanka, więc mimo zmęczenia musiała pocieszyć odchodzącą daleko od rodzinnych stron dziewczynę. Po północy łamało ją w stawach na znak zbliżającej się burzy, więc do rana nie zmrużyła oka. Wymęczona wyprawiła młodych do ślubu i zajęła się przy pomocy starej służącej obiadem, chcąc nie tylko zdążyć ugotować przed jedenastą, ale i przebrać się, żeby młodych powracających z kościoła powitać godnie. Poprawiała właśnie lekko pożółkły, rzadko używany żabot, gdy zaturkotało w podwórku. Wyszła więc spiesznie, w jadalni wzięła tacę z chlebem i solą i złotym pieniądzem „na szczęście" i wzruszona stanęła na ganku. Hanka przypadła do jej kolan, a pan Szerszeniewicz był w poważnym kłopocie, co zrobić z tą ciężką tacą, przyjął ją i oglądał się, czy go przypadkiem kto nie wyręczy w dźwiganiu gospodarskiego bochna. Zdetonowanie jego doszło do ostatnich granic, gdy znienacka okryto ich oboje kożuchem i witano podając dłonie owinięte w ręcznik, życząc w ten sposób bogactwa. — Ależ zwyczaje! — zżymał się w duchu.

Całe szczęście, że do obiadu zasiadł ziomek pan Kosakowski, który w świetnym humorze przepijał co chwilę do teścia i gościa, pił już jednak na sposób miejscowy, zagryzając każdy wypity kieliszek. Pan Szerszeniewicz starał się do tego zastosować, tym bardziej, że młoda żona włożyła mu właśnie na talerz sałatę z pomidorów, wiedząc z wczorajszego doświadczenia, że tym dogodzi swemu wybrańcowi. Dziękował serdecznie wzruszony jej troskliwością i jadł prędko krztusząc się, widocznie ze wzruszenia, że dopiął celu.

Wtem pan Korsak podniósł głowę:

— Na miłość boską, Anielciu, czym dziś doprawiłaś pomidory? taki dziwny smak mają?

— Jakby były z naftą... — dokończył zięć głosem pełnym szacunku.

— Mamusiu?... — jęknęła pani Kosakowska.

— Jezus Maria! ja pewno nie z tej butelki nalałam!... Hala, wyjeżdżając do Olgierdów, czyściła rękawiczki benzyną i postawiła na półce, jeszcze myślałam, żeby nie pomylić butelek! — Chwyciła ze stołu półmisek i wąchała trwożliwie pomidory. Niewiele już ich tam było. Biedny pan Szerszeniewicz zjadł lwią część tego przysmaku.

— Ale że też pan milczał!!! — wpadły na ofiarę kobiety. — Jakże tak można? Trzeba było powiedzieć!

— Ja... ja... ja proszę pani... widzi pani... Widzisz Haniu... ja myślałam, że to specjalnie na kresach przyrządzana potrawa i... i właśnie... myślałem, że poproszę ciebie, żebyś tego nigdy nie robiła, bo to pięknie nie smakuje! Choć na ogół zasadniczo jem wszystko.

— Mieliśmy sposobność przekonać się! — śmiał się bez litości „ziomek" pan Kosakowski. — Tutejsze kobiety mają moc zalet, ale nie mają jednej, którą my nauczyliśmy się od Niemców cenić, nie lubią porządku w kuchni.

— Stachu, jak możesz tak mówić... — obraziła się pani Kosakowska.

— Mamy nie ma, więc nie słyszała, ale dla pani Hanki to dobra nauka.

— Już i ty zaczynasz uczyć?...

Kosakowski serdecznie ujął rękę żony:

— Nie gniewaj się, Jadziu. Wy od nas i my od was musimy się ciągle uczyć, nie boczyć się, nie wynosić się, lecz uczyć się, starać się zrozumieć wszystko! ot tak, po naszemu, po gospodarsku: wywiewając plewy szukać ziarna i nie zrażać się niczym.

Ciszę zaległą przy stole przerwał pan Szerszeniewicz. Wstał z krzesła, podszedł do Kosakowskiego i ujął jego rękę:

— Dziękuję panu — mówił wzruszony — teraz rozumiem, czym zdobyłeś serce swojej małżonki, dziękuję za naukę. To takie proste: nie szukać plew, lecz ziarna... Myślę, że cały kraj stałby się sobie bliższy, żeby to zrozumiał. Prawda państwo?

Kobiety milczały, a stary pan Korsak z dumą spojrzał na zięcia.

W. B. K.



Pozorna niższość kobiety

W wielce zajmującej książce Alfreda Adlera *), profesora uniwersytetów w Cambridge i Wiedniu, znajdujemy ciekawy rozdział, poświęcony zagadnieniu roli kobiety w życiu zbiorowym, rozdział, w którym autor wypowiada otwartą walkę przesądom o niepełnej wartości kobiety.

Przede wszystkim skąd taki przesąd mógł w ogóle powstać?

W poszukiwaniu odpowiedzi Adler posługuje się swoją ulubioną metodą — jeżeli chcesz znaleźć źródło czyjejś wady, czy błędu, cofnij się w jego lata dziecinne. W tym wypadku także Adler radzi poczynić pewne obserwacje na dzieciach.

Oto mały człowieczek przychodzi na świat i zaczyna się rozglądać dokoła. Widzi mnóstwo nowych, niepokojących zjawisk, więc zamęcza wszystkich swoim ciągłym: dlaczego to? a dlaczego tamto? — aż zniecierpliwiona matka woła: „nie nudź! nie wiem. Jak ojciec wróci, to go spytasz". — Ojciec? Aha, widocznie ojciec więcej wie od mamy. To jest pierwsze rozróżnienie i pierwsza ocena wartości obojga rodziców. A potem mały brzdąc potyka się o stołową nogę i pada jak długi, ścierając kolano do krwi, więc oczywiście uderza w krzyk, a na to słyszy: „I nie wstyd ci? Żeby to jeszcze dziewczyna, ale ty, męż-czyz-na? Mężczyzna powinien znosić każdy ból w milczeniu. A ty się mażesz jak stara baba". — Aha, więc baby to są widocznie urodzone mazgaje, po których nikt się niczego dobrego spodziewać nie może. Za to mężczyzna. Ho, ho!

Przy dalszej obserwacji spostrzega łatwo, że naczelne stanowisko w domu należy do ojca, on jest „głową rodziny", panem i władcą, on daje pieniądze na utrzymanie domu, na niego się czeka z obiadem, kiedy on wraca, trzeba być cicho, żeby jemu nie przeszkadzać. On żąda, on wymaga, on wydaje rozkazy. Zjawia się rzadko, a jego przyjście oznacza święto.

A matka? Matka jest na codzień. Matka gotuje śniadanie i zamiata pokój, matka pomaga przy ubieraniu, przyszywa gu-

*) Alfred Adler: „Znajomość człowieka".

zik i ceruje dziurawe łokcie. I nikt się jej pracą nie zachwyca, ani nie dziwi.

Kiedy się sąsiadom urodzi syn, wszyscy gratulują na wyścigi: o brawo, chłopak! Pierworodny, następca tronu, dziedzic, a jeśli urodzi się córka, wzdychają tylko: dziewczyna. Jakby chcieli dać do zrozumienia, że — no trudno, zdarza się i to. Bracia są w rodzinie zazwyczaj wyróżniani, dziewczyna musi im nieraz ustępować, a kiedy nie chce, mówią jej: powinnaś ustąpić. Gdybyś była chłopcem, to co innego.

I cóż dziwnego, że potem przy zabawie, czy w czasie przygotowań do jakiegoś przedstawienia słyszy się często jak dziewczynki proszą: jabym tak chciała grać rolę chłopca, a mały chłopak, któremu zaproponowano strój dziewczynki, oburza się strasznie: co ja? ja mam występować w sukni, ja mam grać dziewczynę? za nic w świecie!

Na takie poniżenie to on się nie zgodzi.

A potem się opowiada, że mężczyźni mają już wrodzone poczucie wyższości i dążenie do władzy — nic podobnego, tylko my sami, wychowując w ten sposób dzieci, wpajamy im przez wiele, wiele dni przekonanie, że — chłopak to istota o wiele więcej warta od tej „głupiej, niezaradnej dziewczyny".

Dlaczego? i po co?

Chyba nie po to, żeby potem w rodzinie istniała stała dysproporcja, żeby praca jednego z dwojga rodziców była zauważana i oceniana, żeby się z nią liczono i szanowano, a wysiłki drugiego należały do zjawisk tak naturalnych, że wprost szkoda o tym mówić, a już o jakimś uznaniu, pochwałach, czy chęci pomocy nie ma co i marzyć. I dziwić się jeszcze, że przy takim podziale pracy ktoś się może czuć pokrzywdzony, czy też zapomniany.

— To nie jest właściwa droga — powiada Adler — bo wychowując w ten sposób dziewczęta, wyrządzamy im ciężką krzywdę. Jakże taka dziewczyna może mieć wiarę we własne siły, czyż potrafi dobrze pracować i radzić sobie skutecznie w życiu, jeżeli od najwcześniejszych chwil, od samego zarania wmawia się jej ustawicznie, że jest niezaradna, nic nie warta i do niczego niezdolna. Przecież gotowa nam w końcu naprawdę uwierzyć. I jeśli kiedy będzie miała własne dzieci, to czy potrafi je potem należycie do życia przygotować? Ej, chyba nie. Bo zamiast im wytłumaczyć, że życie jest wprawdzie czasem bardzo ciężkie i trudne, ale niepozbawione przy tym wielu jasnych, dodatnich stron i dlatego właśnie nie należy zawczasu opuszczać rąk i wzdychać bezradnie, tylko wziąć się ostro do pracy — powie im to, co sama czuje. A więc wytłumaczy im przede wszystkim, że życie jest straszne i czarne, że jest po prostu beznadziejne. Powie im dalej, że jeżeli ktoś miał szczęście urodzić się chłopcem, to ma jeszcze jakieś dane, żeby wybrnąć i nie dać się w życiu, ale jeśli jest tylko dziewczyną, to nie ma się już w ogóle o co starać, najlepiej z góry na wszystko machnąć ręką. I trudno jej się dziwić.

— Jestem zwolennikiem emancypacji — powiada Adler — ale to nie znaczy wcale, żebym chciał zapędzić wszystkie kobiety do fabryk, żebym kazał im przelatywać Atlantyk, czy skakać o tyczce, nie, tylko uważam, że wtedy, i tylko wtedy może być zgodna współpraca, spokój w domu i słoneczna atmosfera, kiedy nie jeden z dwojga ludzi, ale oboje w taki sam sposób będą traktowani, kiedy praca każdego z nich będzie jednakowo życzliwie przyjęta i oceniona. Bo wtedy dopiero nastanie prawdziwa wolność i stanie się zadość sprawiedliwości ludzkiej.

d. n. J. D.

Ogródek dziecka

Wreszcie nadeszła wiosna, drzewa i krzewy okryły się świeżą zielenią. Sezon prac rolnych i ogrodowych jest już w całej pełni, każdy, kto ma ogródek, zajęty jest w nim od rana do nocy sadzeniem, pieleniem i okopowywaniem. Dziatwa również chętnie popracowałaby w ogródku, niestety, w braku własnych zagonków musi ona znaleźć ujście dla swych ogrodniczych zamiłowań w formie zabawy. Sadzenie ułamanych gałązek w ziemię daje się zaobserwować wszędzie tam, gdzie dzieci mogą je zdobyć, nie daje to jednak nie tylko żadnych korzyści, ale przeciwnie — jest szkodliwe. Dzieci uczą się bowiem bezmyślnego zrywania roślinek i zamiast opiekować się nowopowstającym życiem — niszczą je.

Walory pedagogiczne własnego ogródka dziecka są na ogół niedoceniane i rodzice, którzy rozporządzają kawałkiem ziemi, uważają, że szkoda wydzielić z niego nawet najmniejszy skrawek dla dziatwy. A jednak ogródek może mieć dla rozwoju dziecka duże znaczenie. Jest on przede wszystkim praktyczną szkołą przyrody. Dziecko śledzi rozwój roślin, poznaje warunki niezbędne dla ich życia, zapoznaje się ze szkodnikami i walczy z nimi. Praca w ogródku uczy cierpliwości i umiejętności czekania na rezultaty.

Dziecko przekonywa się, że, żeby mieć własną np. rzodkiewkę, trzeba się przed tym porządnie napracować. Konieczności systematycznego spełniania przyjętych na siebie obowiązków dowiedzie dziecku uschnięcie roślinek w razie niepodlania.

Wreszcie pracując na własnym kawałku ziemi, dziecko najlepiej zrozumie, że jednak wszystko jest w ręku Boga, co w przyszłości może być podłożem jego religijności.

Oto w dużym skrócie ważniejsze względy przemawiające za wydzieleniem dziecku własnego zagonka. Względy wychowania fizycznego pomijam, gdyż na wiosnę i w lecie dziecko i tak spędza całe dnie na powietrzu.

Trudno jest określić wiek, w którym dzieci mogą z korzyścią dla siebie pracować na własnym zagonku. Na ogół jednak już pięcioletnie pociechy dadzą sobie dobrze radę.

Zagonki dla młodszej dziatwy nie powinny być zbyt duże.

Jeżeli bowiem dziecko zmęczy się zanadto np. przy pieleniu, może się ono łatwo zniechęcić do dalszej pracy. W miarę wzrostu dziecka, o ile warunki pozwalają, powinien zwiększyć się i jego kawałek ziemi. Jeżeli jest to możliwe terenowo, większa gromadka dziatwy powinna rozporządzać takim kawałkiem, by miała możność

Jeżeli jednak ogródek ma wywrzeć pewien wpływ wychowawczy, rodzice muszą pracą dziecka pokierować. Trzeba więc pokazać mu technikę kopania, siania, podlewania, wskazać różnicę między roślinami uprawnymi a chwastami.

Pracy w ogródku dziecko nie może traktować od niechcenia, byle zbyć, trzeba je nakłonić, by robiło wszystko porządnie. Nie znaczy to jednak, by z ogrodnictwa robić nudną piłę — wpływ rodziców, ich dobry humor i zapał podziałają na mal-

posiania większej ilości warzyw i kwiatów, przeprowadzenia ścieżek itd. Widziałam nawet w dziecinnym ogródku fontannę zrobioną przez 10-cio letniego majstra - klepkę ze starego prymusa. Do użytku dzieci nie można oddawać kompletnego nieużytku, gdyż widząc, że praca ich nie daje żadnych rezultatów, mogą one na długo stracić do niej ochotę. Dziecko powinno mieć prawdziwe narzędzia ogrodnicze, łopatki i motyczki; kupowane w sklepach z zabawkami, są niepraktyczne, łatwo się łamią. Wreszcie w ogródku dziecka zwłaszcza młodszego powinny się znaleźć roślinki możliwie szybko rosnące i nie wymagające specjalnych zachodów.

Jeżeli prócz kwiatków dziecko ma warzywa, niech to będą takie, jakie ono lubi. Myśl, że kiedyś będzie musiało zjeść np. znienawidzony — a przez siebie wyhodowany — szpinak, na pewno nie będzie bodźcem do solidnej pracy.

W myśl powyższego jeszcze teraz nie jest za późno na wydzielenie dziecku skrawka ziemi. Zobaczymy, z jaką radością przyjmie ono decyzję starszych!

ców. W razie jeżeli dziecko z robotą trudniejszą nie może samo dać sobie rady, trzeba mu pomóc, w łatwiejszych — najlepiej stosować metodę „mamusia podlewa swoją grządkę, córeczka swoją". Od czasu do czasu dobrze jest poglądowo przekonać małego ogrodnika o słuszności swoich teorii „nie podlałaś, kwiatki usychają, nie wypełłeś — rzodkiewki się schowały pod chwastami". Dziecku starszemu, takiemu, które już przez kilka lat zajmuje się pracę w ogrodzie, można zostawić większą samodzielność, a nawet wciągać je w tok prac dorosłych. To jednak wykracza już poza ramy niniejszego artykułu.

Pierwsze próby pracy dziecka mogą być trudne, mogą wymagać dużej cierpliwości nie tylko od niego ale i od rodziców.

Nie trzeba jednak się zrażać, początki nigdy nie są łatwe. Rozpromieniona buźka dziecka, zajadającego własne rzodkiewki lub ofiarowującego bukieciki z własnych kwiatków, będzie miłą nagrodą za poniesione trudy.

Wanda Dziewulska.

W zwierciadle mody

NASZE CÓRECZKI.

Kiedy się ma w domu taką małą osóbkę kilkuletnią, nie wiadomo doprawdy, czy ubieranie jej sprawia więcej kłopotu, czy też radości.

Kłopot łączy się oczywiście jedynie z wydatkiem. A radość sprawia widok osóbki, uwijającej się na powietrzu w barwnej sukience. Osóbki ruchliwej, jak motyl, a kolorowej, jak kwiat.

Samo sprawienie letniej sukienki nie przedstawia wielkiej trudności, o ile matka lub babcia należą do osób, znających krój i szycie.

Materiału na sukienkę trzeba niewiele. A zresztą są one tak bardzo tanie. Bo trzeba wziąć pod uwagę, że najlepsze i najładniejsze są materiały do prania. Mają jeszcze i tę zaletę, że łączą estetykę z praktycznością i higieną.

Woal bawełniany, kreponik, płócienko, leciutkie muśliny i organdyny, to wszystko dostać można w sklepach bławatnych na dziewczyńskie sukienki.

Idąc po linii mody, trzeba wybierać materiały w deseń: w kropeczki, paski, kratkę i kwiaty. Ale te ostatnie trzeba wybierać drobne, żeby nie przytłaczać małej osóbki.

Najlepszy fason dla dziewczynek kilkuletnich (do lat 7—8-miu), to sukienki wszyte w karczek. Karczek bywa prostolinijny lub zaokrąglony. Do niego przyszyta luźna sukienka marszczona, odszyta w zakładeczki lub ułożona w fałdy. Rękawki krótkie i bufiaste. Górą kołnierzyk. Do sukienki wzorzystej można dać kołnierzyk gładki w kolorze wzoru.

Dla takich małych osób wskazana jest jak największa prostota i swoboda stroju. Dlatego też sukienki muszą być krótkie, luźne, szerokie. Uważać trzeba jednak, żeby nie spadały z ramion, bo to jest niewygodne.

Można takie sukienki szyć i bez karczka, odszywając przód i plecy ramion w zakładki. Zamiast rękawków daje się dwie sute falbanki, dochodzące jedynie do pach.

Ale tego typu sukienki muszą być również luźne i szerokie. Przedłużenie zakładek zaprasowuje się w fałdy.

Można również szerokość sukienki wszytej do karczka ułożyć w kontrafałdy a dla wygody przy wkładaniu karczek zapiąć na guziki.

Strojniejsze sukienki z tanich jedwabików (często pozostałości z mamusinej sukni) wykończa się krezami z organdydy, obszytymi koroneczką.

Pracowita i zręczna matka potrafi przybrać sukienkę gładką córeczki ręczną ozdobą w postaci pięknych wymarszczań. T. zw. ścieg ulowy jest jedną z bardzo pięknych ozdób. Inna kwestia, że nie jest łatwy do prania.

Letnia garderoba dziewczynki musi składać się z dużej ilości sukienek. Zwłaszcza na letnisku, gdzie o pranie i prasowanie nie jest łatwo, ilość odgrywa dużą rolę.

Przy tym trzeba brać pod uwagę i zmiany atmosferyczne, kiedy to trzeba mieć sukienki z płócienka lub lekkiej wełenki.

Oczywiście, że fason tych sukien musi być dostosowany do materiału. Nie mogą być ani suto marszczone, ani zbyt kloszowe. Modny jest fason obcisły górą, dołem kloszujący, zapięty na rząd guzików.

Bardzo ładne są takie suknie z gładkiego płótna lnianego, przybrane kolorowym płótnem t. zn. kołnierzykiem, mankietami i guzikami.

Starsze panienki ubiera się już w suknie z paskami, bardziej upodobnione do sukien podlotków, z zachowaniem tej samej jednak prostoty, wygody i umiaru w zastosowaniu przybrań. W tej dziedzinie rodzaj sportowy wysuwa się na pierwszy plan. Oczywiście, że i materiały wzorzyste bardzo ubierają starsze dziewczynki.

Ładne są również sukienki naśladujące t. zw. chłopki, robione z bardzo kwiecistych materiałów. Można je trochę przystroić falbankami i szarfą, o ile są wykonane z bardzo lekkich i powiewnych tkanin.

Wszystkie letnie sukienki bez względu na fason mają krótkie rękawki. Chciałoby się, żeby nie posiadały ich wcale a zamiast kołnierzyków miały duże dekolty.

To też w takie proste sukienki, pod które kładzie się tylko małe figi, ubiera się dziewczynki na plażę. Powietrza i słońca jak najwięcej, to jest hasło letnie! O ile dziecko nie przebywa na plaży, można je tak samo ubrać do ogrodu i do lasu. Lato upamiętni się swobodą!

Marieta.

Słońce, powietrze i woda na usługach Pani

Na różne rodzaje skóry promienie słońca działają zupełnie odmiennie.

Przy cerze tłustej można bezkarnie korzystać z przyjemności plażowania bez względu na wiek i będzie ono zawsze miało wpływ dobroczynny. Poza oczodołami, które zawsze powinny być zabezpieczone kremem dla danej osoby odpowiednim, można nawet twarz przecierać podczas kąpieli jednym z płynów dezynfekcyjnych, z których najprostszym będzie mieszanina 2 łyżek gliceryny z 3-ma łyżkami spirytusu salicylowego i 1 łyżką spirytusu kamforowego, rozcieńczonych szklanką przegotowanej, zimnej wody.

Włosy tłuste można również poddawać działaniu promieni słonecznych, jednak nie dłużej, jak 2 — 3 godziny.

Cera normalna musi być chroniona przed zbyt silnym operowaniem słońca przez pokrycie jej odpowiednim kremem, lub czystą oliwą nicejską.

Dla cery suchej natomiast słońce jest już poniekąd szkodliwe, gdyż działa ono jeszcze bardziej złuszczająco. Dlatego też należy bardzo skrupulatnie zabezpieczyć skórę tłuszczem przed zamierzoną kąpielą, i swobodnie korzystać z plaży jedynie do 25 roku życia. Pomiędzy 25-tym, a 30-tym rokiem należy już kąpiele słoneczne stosować bardzo ostrożnie, i uzależniać je od stanu skóry. Po roku 30-tym pani o cerze suchej musi się pożegnać z przyjemnością plażowania, o ile nie chce, aby twarz jej zbyt szybko pokryła się fatalną siecią zmarszczek.

W wypadku cery zwiędłej, anemicznej, kąpieli słonecznych należy raczej unikać.

Zachować należy też ostrożność przy skórach skłonnych do nadmiernego, czyli nienormalnego owłosienia na twarzy. Zauważyły chyba Panie, że latem włosy są ciemniejsze i zarówno na rękach, jak i na udach rosną szybciej niż zimą.

W górach, gdzie powietrze jest rzadsze, a więc działanie słońca bardziej intensywne, trzeba się zaopatrzyć w preparaty pochłaniające promienie pozafiołkowe. Do pewnego stopnia w tym celu może służyć krem eucerynowo-cynkowy.

Bezpośrednio po kąpieli słonecznej nie wolno zmywać twarzy wodą; można to zrobić goldkremem, oliwą, lub żółtkiem z oliwą, zaś przy cerze tłustej pianą z białka.

Dopiero po 20—30 minutach można umyć twarz wodą letnią z kilkoma kroplami nalewki benzoesowej, benzoes bowiem działa łagodząco na rozpaloną skórę.

O ile oczy mimo używania okularów po kąpieli słonecznej są zmęczone, trzeba zastosować okłady z naparu bławatków, kwiatu arniki, lub nostrzyku lekarskiego w stosunku szczypty na szklankę wody.

Jeżeli kąpiele słoneczne z różnych względów nie dla wszystkich są wskazane, to tak zwane kąpiele powietrzne wszyscy nie tylko mogą, ale powinni stosować. Niestety kąpiele powietrzne mało są rozpowszechnione, a nawet niesłusznie lekceważone. A przecież są one znakomitym środkiem hartowania organizmu, wpływają korzystnie na stan zdrowia i nadają cerze świeży, kwitnący wygląd. Stosowanie kąpieli powietrznych jest bardzo łatwe, gdyż nie wymaga żadnych specjalnych przygotowań, ani nawet wychodzenia z domu. Wystarczy, jeśli się przyzwyczaimy codziennie rano po opuszczeniu łóżka zdjąć nocną bieliznę i zwykłą codzienną toaletę, jak mycie i t. d. będziemy robić nago. To samo czynić należy i wieczorem przed udaniem się na spoczynek. Jasnym jest, że z początku należy zachować jak najdalej idące ostrożności, aby się nie zaziębić. Najlepiej rozpoczynać kąpiele powietrzne latem, początkowo przez krótką chwilę, aby przyzwyczaić wydelikaconą skórę do drażniącego wpływu powietrza. Stopniowo przedłużając tę kąpiel powietrzną, dojdziemy do tego, że nawet zimą przy otwartym oknie będziemy mogli korzystać z tego zbawiennego środka. Zapewniam Panie, że zyska na tym zarówno ogólny stan zdrowia, jak i wygląd zewnętrzny. Zapomną panie o anginach, influenzach, grypach i innych chorobach, których przyczyną jest przeziębienie. Także żadne wypryski ani cierpienia skóry na podłożu nerwowym nie będą miały przystępu do tak zahartowanej skóry.

Kąpiele powietrzne dobrze jest też połączyć z ćwiczeniami gimnastycznymi.

Zdarzają się jednak wypadki, że Panie o bardzo wrażliwej skórze zwłaszcza starsze, mające skórę suchą i wiotką, nie znoszą powietrza, a nawet i wody. Wówczas należy stosować łagodny, naturalny środek pielęgnowania skóry, mianowicie nacierając ją na sucho. Robi się to w ten sposób, że rano i wieczorem płaską, czystą ręką, a jeszcze lepiej kawałkiem suchego płótna naciera się całe ciało szybko i dość silnie. Jeśli ktoś jest skłonny do częstych przeziębień, należy użyć do nacierania wódki francuskiej, a po natarciu położyć się jeszcze na pół godziny do łóżka.

d. n.

Helena Brzezińska.

Kierowniczka Działu Kosmetycznego w Instytucie Kosmetyczno - Lekarskim „Izis" w Warszawie.

Przegląd kwiatów letnich na rabaty i kwietniki

Kwiatami letnimi nazwane są te rośliny kwiatowe, które co roku trzeba rozmnażać z nasion bądź to wysiewając je poprzednio do inspektu, lub do skrzynek, bądź też wprost w grunt na miejsca stałe. Kwiaty wysiewane do inspektu muszą być później sadzone do gruntu w postaci rozsady, gdy ciepła pogoda już się ustali. Uprawa kwiatów letnich, gruntowych jest łatwa i mało skomplikowana, a wymagania ich ograniczają się do tego, żeby dostarczyć im ziemi żyznej i dobrze spulchnionej, oraz miejsca o dobrym oświetleniu, a najlepiej słonecznego.

Roślin kwiatowych nie należy sadzić w zbyt wielkim skupieniu, ponieważ nie mogą się dostatecznie rozgałęziać, „duszą się", a w wyniku tego szybciej przekwitają.

Kwiaty posiane za gęsto muszą zostać przerzedzone, czyli przerwane, zanim jeszcze zanadto się nie wyciągną. W razie suszy pożądane jest zawsze rośliny podlewać, przedłuża to znacznie ich kwitnienie, a same kwiaty nabierają przy tym ładnego i świeżego wyglądu. Również w celu przedłużenia kwitnienia powinno się stale w miarę przekwitania usuwać kwiaty i nie dopuszczać do formowania się nasion, chyba że specjalnie w tym celu część roślin się zostawia.

W masie kwiatów letnich spotykamy takie bogactwo gatunków i barw, że dla osób mniej obeznanych z nimi, lub rozporządzających zaledwie małym kawałkiem ziemi, wybór jest trudny. Oczywiście nie sposób jest posadzić wszystkiego, a powinno się dobrać rośliny takie, które, będąc najbardziej dekoracyjne, będą następować po sobie według kolejności kwitnienia. Grupa kwiatów letnich daje nam ogromne pole do rozmachu kompozycyjnego i pozwala na tworzenie nadzwyczaj efektownych rabat i kwietników, przy czym wyzyskać można umiejętnie różną skalę barw i wzrostu kwiatów.

W drugiej połowie maja, lub w początkach czerwca zwykle dekoracja wiosenna rabat i kwietników ustępuje całkowicie letniej.

Kwietniki najlepiej jest projektować w kształcie najprostszych figur geometrycznych, strzec się trzeba wymyślnych rysunków klombów, które sprawiają brzydkie wrażenie. Obecnie najmodniejsze są długie rabaty, które nawet mały ogródek powiększają dzięki tworzeniu pewnej perspektywy. Nie powinny one zwracać uwagi kształtem, a barwnością i doborem kwiatów.

Na ogół powinniśmy się starać obsadzać kwietniki jednolicie, przy mieszaniu jednak roślin trzeba zwracać uwagę na to, żeby brzegi rabat obsadzać kwiatami niższymi, mogą być nawet płożące, a w następnych rzędach sadzić rośliny wyższe.

W zestawieniu kolorów nie należy używać ich nadmiaru, kwietnik czy rabata powinny tworzyć barwną plamę, a nie pstrokaciznę. Bardzo ładnie jednak wygląda połączenie dwóch, lub trzech kolorów, które można zestawić pasowo, lub naprzemian powtarzając, co da efekt dwóch barwnych, splecionych z sobą wstążek.

Jeżeli ogródek nie jest obsadzony bylinami, t. j. roślinami trwałymi, których już nie potrzebujemy co roku zmieniać, musimy obsadzać kwietniki zwykle dwa razy w sezonie: wiosną i latem. Możnaby stosować jeszcze jesienne obsadzenie, ale to praktykuje się rzadziej, gdyż przede wszystkim podwyższa znacznie koszt utrzymania ogródka, a poza tym rośliny kwitnące latem wytrzymują zwykle aż do mrozów w stanie zadowalającym.

Pomijam obsadzanie wiosenne jako już nieaktualne, a omówię natomiast obsadzenie ogródka kwiatami letnimi, które dają ogromne pole do wyboru.

Trudno byłoby omówić wszystkie kwiaty letnie, ograniczę się więc do opisu tych, które są najpiękniejsze i najcenniejsze.

Lewkonia (Cheiranthus annus) należy do pięknych kwiatów, dających bogate kiście kwietne zazwyczaj o ślicznych pastelowych barwach i delikatnym zapachu, Rozsada musi być wyhodowana w inspekcie. Wysiewa się ją w zależności od pory, na którą chce się otrzymać kwitnienie, począwszy od lutego.

Do gruntu wysadza się zwykle od maja aż do połowy lipca. Kwitnienie późno posadzonej lewkonii przypadnie na jesień. Część roślin można wtedy przesadzić do doniczek i otrzymać kwiaty w pokoju. Ujemną stroną lewkonii jest stałe wytwarzanie pewnego procentu roślin o kwiatach pojedynczych, które nie dają takiego efektu dekoracyjnego, jak pełne.

Lwia paszcza (Antirrhinum majus) wymaga również siewu do inspektu, skąd rozsadę przenosi się na grunt, sadząc ją co 15 cm jedna od drugiej. Niezmiernie wdzięczny kwiat, kwitnący stale przez całe lato z coraz to nowotworzących się bocznych pędów. Skalę barw posiada ogromną, kwiatki zazwyczaj są dwubarwne.

Odmian do wyboru jest wielka ilość o różnym wzroście i kolorach kwiatów. Na rabaty i klomby odpowiedniejsze będą rośliny średniej wysokości.

Astry (Callistephus chinensis) rozpoczynają kwitnienie w drugiej połowie lata i są zapowiedzią zbliżającej się jesieni. Mamy do wyboru najróżnorodniejsze rasy astrów, odróżniające się wzrostem i sposobem ułożenia płatków w kwiecie, a więc: 1) Piwoniowe — o płatkach wzniesionych do góry i zwarto ułożonych, 2) Chryzantemowe — płatki brzegowe opuszczone w dół, a pozostałe ułożone promienisto. 3) Strusie pióro — nadzwyczaj efektowne o długich, luźno zwieszających się płatkach. 4) Victoria i 5) Kometa — wzrost średni, kwiaty zwięzłe, doskonałe na rabaty, 6) Triumf i 7) Bukietowe Boltzego — niskie, obficie kwitnące, doskonale dają się połączyć z astrami odmian wyższych. Hodowla astrów jest bardzo łatwa, wysiewa się je w inspekcie, lub na rozsadniku wiosną, można przepikować, gdy podrosną, a potem wysadzić już do gruntu.

Jakobinka (Zinnia elegans) hoduje się tak samo jak astry, czuła jest jednak na przymrozki, tak, że może być posadzona do gruntu dopiero wtedy, gdy ustali się ciepła pogoda. Jakobinka specjalnie wymaga miejsc słonecznych i tylko w takich dobrze rośnie.

Goździki (Dianthus) są na ogół rośliną trwałą, niektóre odmiany są dwuletnie, a goździk chiński hodowany jest jako roczny. Wysiewa się go tak jak inne kwiaty wiosną do inspektu, skąd wychodzi już do gruntu, jako rozsada. Najładniejsze na rabaty są odmiany jednobarwne i pełne. Goździki chińskie odznaczają się tym, że nie pachną. Natomiast wszystkie odmiany pachnące bardzo ładne i pełne należą do typu dwuletnich, które muszą być wysiewane w końcu lata tak, jak bratki, stokrotki itp., a kwitną dopiero na rok przyszły.

d. n.

Inż. Janina Hończarenkowa

Konkurs na najsmaczniejszy i najtańszy obiad z ryb

Pragnąc urozmaicić odżywianie szerokich mas pracowniczych oraz przyczynić się do rozwoju naszego rybołóstwa słodkowodnego, Komitet Propagandy Spoż. Ryb przy Zw. Org. Ryb. R. P. ogłasza konkurs na najsmaczniejszy i najtańszy obiad z ryb. Udział w konkursie mogą brać wszystkie osoby, które jakąkolwiek drogą dowiedzą się o konkursie.

Warunki konkursu są następujące:

Obiady powinny być obliczone na 4 osoby. Obok dokładnego przepisu na przyrządzanie potraw należy podać dokładną kalkulację ilości i kosztów potrzebnych produktów oraz załączyć jako dowód ceny ryby, rachunek ze sklepu, lub cennik ryb w danej miejscowości w dniu, lub przynajmniej tygodniu wysłania odpowiedzi. Odpowiedź winna się mieścić na jednej stronie papieru formatu handlowego, napisana czytelnie, w miarę możności na maszynie i zaopatrzona we własnoręczny podpis.

Każdy biorący udział w konkursie ma prawo do nadesłania jednej odpowiedzi a w niej do jednego tylko przepisu na obiad.

Odpowiedzi należy nadsyłać do dnia 9 czerwca. O dacie wysłania odpowiedzi decyduje stempel pocztowy. Prosimy o kierowanie odpowiedzi do Komitetu Propagandy Spożycia Ryb przy Związku Organizacyj Rybackich R. P. Warszawa, ul. Kopernika 30.

Za najlepsze odpowiedzi wyznaczone są następujące nagrody:

Pierwsza nagroda zł. 100.—

Dwie drugie nagrody po zł. 50.—

Cztery trzecie nagrody po zł. 25.—

oraz 20 nagród pocieszenia w postaci kompletów przyrządów do przyrządzania i podawania ryb.

Osoby nagrodzone otrzymają zawiadomienie o przyznaniu nagrody bezpośrednio po rozstrzygnięciu konkursu.

Powyższe warunki konkursu podane były w pogadance p. Elżbiety Kiewnarskiej, nadanej przez Polskie Radio dnia 28 maja b. r.

Aby mieć piękne dalie...

Poza różami, które mają pierwszeństwo w świecie kwiatowym, królują dalie, darząc nas w drugiej połowie lata mnóstwem pięknych kwiatów o najróżnorodniejszych gamach barw i kształtów.

Rośliny te zawdzięczają swoje rozpowszechnienie nie tylko dzięki dekoracyjnym zaletom, ale także dla niezmiernie łatwej uprawy.

Aby jednak mieć piękne dalie, nie wystarczy wybrać odpowiednie odmiany i miejsce do sadzenia, trzeba jeszcze zwrócić uwagę na ich pielęgnację, wtedy można otrzymać rzeczywiście obfite i wspaniałe kwitnienie.

Dalie są bardzo żarłoczne, wymagają ziemi uprawionej głęboko i zasilonej przed sadzeniem dobrze przetrawionym nawozem z domieszką ziemi liściastej. Jeżeli jednak nie zastosowano tego przed sadzeniem, na słabszych ziemiach, wskazane jest zasilać dalie w czasie wzrostu, podlewając je raz na miesiąc rozcieńczoną gnojówką (1 wiadro gnojówki na 4 wiadra wody).

W okresie suszy i bezpośrednio po posadzeniu zawsze daje bardzo dobre rezultaty podlewanie karp (kłączy), które coraz lepiej się wtedy ukorzeniają i wydają ładniejsze kwiaty.

Formy dalii niskie t. zw. krzaczaste potrzebują mniej wody od wysokich. W wymaganiach wody odgrywa również dużą rolę kształt kwiatów. Najmniej stosunkowo wody wymagają dalie o kwiatach pojedynczych zwykłych, oraz kołnierzykowe, gwiazdowe, półpełne i t. p. Prawidło podlewania do dalii stosuje się takie samo jak i do innych roślin t. zn., że lepiej jest podlewać rzadko, ale obficie, aby ziemia nasiąkła wodą nawet w warstwie głębszej. Zazwyczaj dla większych już roślin daje się po konewce wody na każdą. Jeśli na ogół pogoda jest wilgotna, podlewanie należy wstrzymać, gdyż mogłoby spowodować zbytnią wybujałość roślin, a umniejszyć kwitnienie.

Niezbędnym warunkiem dobrego prowadzenia dalii jest zastosowanie palików i przywiązywanie do nich roślin w miarę rozkrzewiania się. Łodygi dalii są łatwo łamliwe, gdyż mają puste wnętrza, a muszą zwykle utrzymywać dość duży ciężar. Lada wiatr, lub nieostrożne potrącenie rośliny wystarczy, żeby ją uszkodzić. Dlatego też należy dalie stopniowo, gdy podrastają, coraz wyżej przywiązywać rafią do palika. Najlepiej jest od razu przy sadzeniu obok każdej karpy robić palik, kto jednak tego nie uczyni, można potem dodać paliki, póki wyrastające z karp pędy są jeszcze niewielkie.

W ogródkach amatorskich, gdzie sadzi się najwyżej kilkadziesiąt sztuk dalii, można starannie dobrać paliki, żeby prezentowały się ładnie i nie psuły ogólnego wyglądu ogródka. Bardzo dobrze przedstawiają się paliki gładkie, okorowane, zaokrąglone u góry i pomalowane jednolicie np. na kolor zielony, który będzie się zlewał z ogólną zielenią ogrodu. Przywiązywać dalie do palików trzeba luźno i oddzielnie każdy pęd, ponieważ związanie wszystkich łodyg w jeden ciasny pęk jest bardzo brzydkie, a dla rośliny nawet szkodliwe. Dla odmian niskich, krzaczastych paliki są w ogóle zbędne. Wyższe odmiany na ogół wymagają palików od 75 — 100 cm. Ziemia wokół dalii powinna być utrzymana w stanie pulchnym i często wzruszana motyczkami, lub innymi narzędziami, chwasty muszą być przy tym oczywiście stale usuwane, aby nie wyczerpywały ziemi z pokarmów.

Może najważniejszym zabiegiem, który wpływa w dużej mierze na wytwarzanie się okazałych kwiatów, jest specjalne przycinanie pędów. Najczęściej stosuje się pozostawianie tylko jednego pączka wierzchołkowego na każdym pędzie, a uszczykuje się wszystkie pączki boczne mniejsze, które występują obok głównego. Otrzymamy wtedy na pędzie kwiat pojedynczy, ale ogromny i bardzo ładny. Pączki najlepiej wyciąć jest ostrym nożem i wtedy, kiedy są jeszcze zupełnie małe.

Inny sposób przycinania polega na tym, że pozostawia się w ogóle tylko jeden pęd główny, usuwając wszystkie inne wyrastające z karpy łodygi; zabiegu tego należy dokonać jak najwcześniej, aby karpa nie została jeszcze wyeksploatowana z pokarmów przez większą ilość łodyg. Przy tym sposobie uzyskuje się najwyżej kilka okazałych kwiatów, ale traci się dużo na ich ilości, lepiej więc w małych ogródkach nie stosować go do wszystkich dalii, a najwyżej spróbować na kilku sztukach.

W każdym razie w obu wypadkach cięcia powinno się stale wycinać łodygi, które nie mają pączków kwiatowych, a wpływają na zagęszczenie całego krzaka i ocienienie pędów z kwiatami. Również muszą być usuwane wszystkie przekwitłe kwiaty, aby nie dopuścić do utworzenia się nasion, ponieważ to roślinę niezmiernie wyczerpuje i osłabia rozwój.

Ogromny wpływ na kwitnienie ma również podział starszych kilkoletnich kłączy przed sadzeniem. Dzielenie karp ma nie tylko na celu ich rozmnażanie, ale także wpływa na pobudzenie energii życiowej roślin, co przejawia się lepszym ich rozwojem i piękniejszym kwitnieniem.

Pod jesień daje się zauważyć u dalii pewna specjalna właściwość do wytwarzania większej ilości pączków kwiatowych niż poprzednio, ale zazwyczaj kwiaty z nich powstałe są słabo rozwinięte, niekiedy tylko z połową płatków, albo w ogóle nie zdążą się rozwinąć, gdyż nadchodzą przymrozki. Jeśli chcemy u dalii zachować jak najlepszą skłonność do kwitnienia w roku przyszłym, należy karpy nie zwlekając, z ziemi wykopać i przechować przez zimę w miejscu suchym i chłodnym, ale wolnym od mrozów. Dalie jako rośliny, pochodzące z ciepłego klimatu (Meksyk), zimy naszej nie znoszą, więc należy je bardzo starannie ochraniać od przemarznięcia.

Inż. Janina Honczarenkowa

Z Instytutu Gospodarstwa Domowego

Dnia 5 maja odbyło się w Warszawie, pod przewodnictwem p. M. Strasburger, doroczne Walne Zgromadzenie członków Instytutu Gospodarstwa Domowego, na którym omówiono działalność Instytutu podczas ubiegłego roku, zreferowano budżet, poruszono cały szereg spraw aktualnych, dezyderatów na przyszłość oraz rozwinięto dyskusję.

W ramach posiedzenia p. ministrowa Maria Romanowa wygłosiła zajmujący i doskonale wypowiedziany referat p. t. „O zależności gospodarstwa domowego od życia zewnętrznego", o którym pomówimy osobno.

Sprawozdanie z działalności Instytutu, zatwierdzenie odczytanego budżetu i wybory zostały zaakceptowane bez dyskusji, w uznaniu szczerych i ofiarnych wysiłków oraz celowej pracy tych Pań, które rozwojowi Instytutu i jego celom poświęciły swój czas i siły.

Instytut, jak zapewne większości Pań już wiadomo, ma na celu rozpowszechnianie zasad zdrowego i ekonomicznego kierowania warsztatem pracy domowej przez dostosowanie zdobyczy nauki do życia codziennego". W tym celu opracowuje między innymi jadłospisy, ostatnio np. przygotowano 10-dniowe jadłospisy dla odżywiania masowego ,obozy, fabryki), które niebawem wyjdzie z druku, wydaje specjalne prace i tablice, stara się o znormalizowanie sprzętów i naczyń, cechuje przedmioty używane w gospodarstwie, o ile po dłuższym wypróbowaniu uzna je za godne polecenia, ocenia książki napisane na tematy z zakresu gospodarstwa domowego i t. d. i t. d.

Niestety zbyt mała ilość Pań gospodyń ocenia należycie tę działalność, z drugiej zaś strony kupcy i przemysłowcy nie spieszą się z poddawaniem swojego towaru badaniom w laboratorium Instytutu. A sprawa zasługuje na znacznie większą uwagę.

Zapewne, że ocechowane naczynie będzie może nieco droższe, za badanie trzeba płacić, kupując jednak towar wypróbowany jesteśmy pewne co za swoje pieniądze dostajemy. Wiemy, że emaliowany garnek cechowany będzie miał polewę nie tylko trwalszą, ale że w niej nie będzie szkodliwych dla zdrowia domieszek jak



Nie wszędzie jest elektryczność – ale wszędzie można mieć nowoczesne oświetlenie dzięki lampie spirytusowej

ołowiu czy t. p. Domowymi środkami nie wypróbujemy tego a podrzędne fabryki, kierując się nie zawsze zdrową konkurencją, rzucają nieraz na rynek towar, który nie jest pełnowartościowy.

Jest już spory szereg naczyń, past, kaszek i t. p. ocenionych przez Instytut, ocechowanych znakiem i poleconych do użytku, w stosunku jednak do ogólnej wytwórczości jest to ilość znikoma. Gdyby gospodynie we własnym swoim interesie zapytywały o towary cechowane przez Instytut Gospodarstwa Domowego i zwracały się do Instytutu o adresy firm itp., kupcy siłą rzeczy zaczęliby się ze zdaniem Instytutu liczyć. To samo dotyczy książek gospodarskich. Niewielka tylko ilość prac została jak dotąd przedstawiona Instytutowi do oceny, mnożą się więc rozmaite książki kucharskie, będące powtarzaniem starych przepisów, nie liczących się z nowoczesnymi ulepszeniami techniki, wiedzy o żywieniu, dietetyki.

W dyskusji poruszono kilka spraw bezsprzecznie ważnych i ciekawych, które jednak przeważnie przekraczały ramy działań Instytutu.

Jedna z pań poruszyła sprawę nieznajomości gospodarstwa domowego przez nauczycielki szkół powszechnych na prowincji, które z jednej strony nie doceniają ważności tej sprawy, z drugiej nie będąc same przygotowane dostatecznie, gdyby nawet ważność tę doceniały, niewiele mogłyby nauczyć.

Sześciotygodniowe kursy objazdowe możnaby uznać za wystarczające jedynie dla samej nauczycielki i jej gospodarstwa, bezwarunkowo jednak za niewystarczające, ażeby po ich przesłuchaniu móc nauczać innych. Czas zrozumieć, że gospodarstwo domowe to fach bynajmniej niełatwy. Niestety kursy zakrojone na szerszą miarę nie cieszą się dostateczną frekwencją i nauka gospodarstwa wśród warstw szerszych stoi na niskim poziomie.

Jak można było stwierdzić z toku obrad, Instytut Gospodarstwa Domowego stara się rozciągnąć swoją działalność na wszystkie strony życia domowego, począwszy od racjonalnego budowania zwłaszcza małych mieszkań, skończywszy na ogrzewaniu i czyszczeniu plam. Działalność ta jest już dzisiaj oceniana zagranicą, Instytut współpracuje z pokrewnymi instytucjami oraz zdobył już sobie uwagę Ligi Narodów w sprawach racjonalnych mieszkań, odżywiania i t. p.

Z roku na rok rozszerza się jego działalność i umacnia stanowisko.

ZALEŻNOŚĆ GOSPODARSTWA DOMOWEGO OD WPŁYWÓW ZEWNĘTRZNYCH.

Sam tytuł odczytu pani ministrowej Marii Romanowej wydobył niejedno westchnienie z piersi zebranych pań gospodyń. Wiemy, wiemy, aż nadto dobrze wiemy, że przeciw tym wpływom zewnętrznym nie zawsze pomaga przygotowanie gospodyń, jej wysiłek i dobra wola.

Podawaliśmy w roku zeszłym rozplanowanie dnia podawane przez jedną z naszych pań i rozplanowania drukowane w pismach czeskich, wszystkie niemal, o ile panie pamiętają, były rozplanowane z uwzględnieniem stałych godzin posiłków i t. p. Otóż to właśnie te stałe godziny.

Jak stwierdziła p. Romanowa, nigdzie na zachodzie nie panuje taki chaos w rozpoczęciu i kończeniu zajęć jak u nas. Jak się to odbija na zajęciu gospodyni, która cały dzień pilnuje garnków, tego nie trzeba już nawet wyjaśniać. W Anglii w godzinach południowego posiłku i odpoczynku, t. zw. lunchu, trudno dostać na mieście taksówkę. Odpoczywają wtedy i jedzą — wszyscy.

Prelegentka poruszyła szereg kwestii, które, nie łącząc się na pozór ściśle z gospodarstwem domowym, ma na nie wpływ kolosalny a niestety, jak u nas zawsze prawie w porównaniu z zagranicą, porównanie to wypada na naszą niekorzyść.

Wprawdzie t. zw. jednopokojowych mieszkań jest u nas 66%, ogólnej ilości lokali, w kulturalnej zaś Szwecji 65%, co jest na pozór niewielką różnicą, ale jednopokojowe mieszkania w tej statystyce to pokój z kuchnią, u nas zaś to t. zw. lokal jednoizbowy, z kuchnią w pokoju. Ciasnota utrudnia pracę, zaduch psuje zdrowie. Podczas gdy zagranicą na lokal jednoizbowy przypadają średnio 2 osoby, u nas — 5 —6, a nierzadko składają się na to 2—3 rodziny, prowadzące w tym pokoju niezależne gospodarstwa.

O jakimkolwiek stosowaniu nowych zdobyczy nauki nie ma w tych warunkach mowy. W rezultacie mamy nie tylko udręczone gospodynie i źle prowadzone gospodarstwa, ale nędzne pokolenie, co się szczególnie uwydatnia w czasie poboru rekruta.

Średni wiek ludzki w Europie zachodniej wynosi 62 lata, u nas zaledwie 46, stoimy w tyle za wszystkimi kulturalnymi narodami, wyprzedziły nas pod względem śmiertelności tylko jedyne Sowiety.

Zastanówmy się nad tym zjawiskiem. Jeżeli weźmiemy pod uwagę lata nauki młodzieńca, lata wkładów w młodą siłę, sięgające do 26 roku życia, widzimy, że pracuje on przeciętnie tylko lat 20. Koszty stają się niewspółmierne z krótkim okresem wydajności pracy, państwo i naród ponoszą za duże wkłady w stosunku do tego, co im jednostka przynosi. Niski poziom zarobków w warstwach robotniczych wynosi średnio miesięcznie 100 złotych, nie o wiele lepiej jest w sferach t. zw. inteligencji. Połowa niemal etatów to pensje 160 do 210 złotych. Jedna trzecia ogółu kobiet zarabia średnio 120 złotych. W tak zwanych wolnych zawodach zarobki wahają się od 120 — 160 zł.

Rezultat jest taki, że ludność źle mieszka, źle jada, nie ma pieniędzy na węgiel, więc w zimie okien nie otwiera, aby nie uronić nic z ciepła ognia, na którym warzono strawę.

Nauka gospodarstwa stoi również na bardzo niedostatecznym poziomie. Mamy na 6 milionów gospodyń domu 97 szkół gospodarstwa domowego i około 3000 uczenic.

A tymczasem na kobietę spada coraz więcej ciężarów. Praca zarobkowa stała się dla większości kobiet twardą koniecznością a w domu zajęcia komplikują się coraz bardziej. Dawniej kobieta idąc na zarobek pozostawiała starsze dzieci w domu i powierzała im pewne zajęcia, obecnie musi posłać te dzieci do szkoły, nie tylko nie ma z nich wyręki ale musi im pomóc w ubraniu, przygotować śniadanie i t. d.

Ulgi, pomocy prawie znikąd. W miastach za mało hal targowych, nie wolno suszyć bielizny na balkonie, nie wolno strzepnąć ściereczki od ulicy ale wolno w ciasnym podwórzu trzepać kurz, który nie ma gdzie odejść i po prostu przefruwa sobie z okien do okien.

Gospodyni walczy z trudnościami na każdym kroku, a jeśli się nie buntuje, to po prostu dlatego, że nie zdaje sobie sprawy, że mogłoby być inaczej.

Udegulowanie trybu życia, znormalizowanie godzin pracy i rozrywki, dałoby doskonałe rezultaty. W Sztokholmie, Ameryce, Londynie, sklepy pracują od 8—6, w soboty tylko do 2-ej, ludność musi się z tym liczyć i liczy. Gdzieniegdzie wprowadzono nawet wolne dni w tygodniu, przeznaczone na sporty i t. p. Z uwagi na wygodę klienteli dzieli się miasto na regiony, które mają kolejne dni wolne od pracy w sklepie, tak że jeżeli fryzjer nasz ma wolny czwartek, w sąsiedniej dzielnicy możemy się tego dnia uczesać.

Rezultaty tych odpoczynków są znakomite. Mimo tylko dwutygodniowych urlopów maszyna ludzka konserwuje się lepiej i pracuje wydajniej. Jeżeli weźmiemy pod uwagę złe warunki, liche produkty, chwiejne ceny, przekonamy się, że nasze gospodynie pracują w bardzo trudnych warunkach, że wpływy zewnętrzne działają ujemnie na ich wysiłki i że nie wystarczy uczyć sprzątania, gotowania, zachwalać sporty, ale trzeba stworzyć kobiecie warunki, w których może racjonalnie gospodarować i odpoczywać. Ocenić co robią nasze gospodynie a co są w stanie wykonać na zachodzie Europy czy w Ameryce można tylko wtedy bezstronnie, jeśli się zna i te zewnętrzne warunki, które tę pracę ułatwiają lub utrudniają.

A. W.

Konserwy

Ponieważ artykuły nasze przeznaczone są dla warstw najszerszych do zastosowania w gospodarstwie domowym, nie będziemy tu podawali naukowych terminów ani stosowali kosztownych urządzeń, gdyby któraś z Pań chciała tę sprawę potraktować handlowo, musiałaby się zaopatrzyć w pewne udogodnienia, umożliwiające przerób na większą skalę, a więc w krajalnie, szatkownice, maszyny do obierania. My dziś mamy na uwadze jedno, jakby z najmniejszym nakładem kosztów i wysiłku zapewnić sobie pewien zapas pożywnych i smacznych konserw.

Znając zasady ogólne, może gospodyni zastosować je do wielu warzyw.

Pożyteczne jest bardzo tak zwane blanszowanie jarzyn, t. j. krótkie, szybkie obgotowanie zaraz po oczyszczeniu. Wpływa ono na zachowanie ładnego koloru oraz przez to, że w ukropie ścina się od razu powierzchnia, sok z wnętrza nie ucieka. Zachodzi tu zjawisko podobne jak z gotowaniem mięsa, jeżeli chcemy, aby było soczyste, kładziemy je od razu w ukrop.

Nawet warzywo do suszenia, takie jak marchew, groszek, należy przed tym zblanszować, ponieważ wówczas sok zostaje w środku uwięziony i nie będzie stracony.

Jeszcze jedną zaletę ma dla nas blanszowanie. Warzywo czy owoc nieco mięknie, kurczy się i daje się ekonomiczniej pakować w słoiki.

Do blanszowania można zastosować druciane lub wiklinowe koszyczki zupełnie czyste i bezwonne, unikamy wówczas pogniecenia przy wyjmowaniu.

Kto nie ma odpowiednich przyrządów, może np. szparagi powiązać w pęczki nieduże tasiemką w dwóch miejscach i za nie wyjąć obwarzone z wody. Szpinak możemy blanszować zanurzając go w kociołku w durszlaku (cedzaku) itp.

Trzeba sobie radzić, aby w skromnym gospodarstwie obyć się bez niekoniecznych wydatków.

Warzywo użyte na konserwy powinno być możliwie dorodne, świeże, nie nadpsute, ewentualnie z części nadpsutych starannie oczyszczone.

Oskrobane czy przebrane i umyte warzywo blanszujemy, po wyjęciu zaś w 3 do 5 minut przekładamy (np. z durszlakiem) w wodę zimną, albo przelewamy, ułożone na sicie, chłodną wodą.

Nie należy warzywa pakować zbyt ciasno, roztwór bowiem wody z solą czy cukrem musi mieć wszędzie wolny dostęp.

Osączone warzywo kładziemy w przygotowane naczynia, butle itp., zalewamy wodą bądź czystą, bądź osoloną w stosunku 10 gramów na litr.

Wodę należy z solą przegotować i dać się jej ustać, tak aby pewne zanieczyszczenie soli czy wapno z wody osiadło na dnie. Zlać, ostrożnie.

Pisaliśmy już o zamykaniu naczyń i sterylizacji, którą należy po 2—3 dniach powtórzyć. Z kolei przejdziemy do kilku specjalnych uwag.

Młodą zieloną fasolkę po oczyszczeniu z włókien (lepiej wybrać gatunek okrągłej bez włókien) blanszujemy 2—3 minuty, o ile mamy do czynienia z gatunkami jędrnymi 5—7 minut. Naczynie powinno być obszerne, bo tylko w obfitej wodzie daje się utrzymać ładny zielony kolor, do wody dolać na litr łyżkę octu albo szczyptę kwasku cytrynowego i 5—7 g soli. Po wyjęciu zanurzyć lub przelać zimną wodą, osączyć, ułożyć w słoiki, zalać odstałą wodą z solą. Sterylizować małe słoiki 50, większe 60 minut.

Po dwóch dniach powtórzyć sterylizując krócej, do 20 minut.

Odstawić, zaraz wyjąć, z uwagi na możność popękania podesłać suche ścierki czy gazety i na razie lekko okryć ścierką, którą niebawem zdjąć.

Nie kłaść nigdy warzywa w słoju do pełna, do brzegu słoja winno brakować jeszcze ze 2 palce na rozszerzenie, groszek wymaga nawet więcej miejsca, bo pęcznieje. Dajemy go tylko 3/4 słoja.

Groszek nadaje się doskonale do konserwowania w butelkach, przygotowujemy go jak fasolę, dajemy jednak na litr wody 10 g soli i 12½—15 g cukru.

Szpinak konserwujemy stopniowo w ciągu lata wybierając do tego młode liście. Szpinak, z którego wyrosła już łodyga kwiatowa, nie jest odpowiedni. Wymyty, przebrany, uwolniony z korzonków liściowych, obgotować we wrzątku osolonym, wycisnąć z wody po przelaniu zimną, przepuścić przez maszynkę.

Przygotować nieco wody przegotowanej z solą, rozbieramy szpinak, aby miał gęstość śmietany, wlewamy podgrzany do butelek, korkujemy mocnymi, długimi korkami, które przymocować należy drutem, aby w gotowaniu nie wysadziły. Gotujemy szpinak długo, najmniej godzinę a powtórnie pół, ponieważ psuje się łatwo. Po wyjęciu z powtórnej sterylizacji zalakować albo osłonić korki pergaminowym papierem czy celofanem.



Przepisy kulinarne

ZUPA Z KAPUŚCIANEJ ROZSADY.

Ugotować półtora litra wywaru z kości (1/4 kg) i włoszczyzny (20 deka), odcedzić. Trzy ćwierci kilograma rozsady oczyścić z korzonków, wymyć, poukładać listek na listku i pokrajać jak kluseczki. Sparzyć osolonym ukropem, nakryć, niech postoi 10—15 minut. Odcedzić, osączyć, wrzucić w gotowy odwar z kości, zagotować.

Pokrajać w kostkę 10 deka surowego boczku, podsmażyć, w wytopiony tłuszcz wsypać łyżkę mąki, smażyć aż się zrumieni, dolać kilka łyżek zupy, wymieszać, razem wlać do reszty zupy, zagotować.

Podawać z kartoflami lub prużonym grochem.

ZUPA PIECZARKOWA

Dziesięć deka płatków owsianych zamoczyć zimną wodą, a kiedy nabrzękną, gotować powoli z boku od ognia aż będą stanowiły jednolitą masę. Dwadzieścia świeżych pieczarek obrać ze skórki i pokrajać drobno i cienko, kładąc od razu w wodę zaprawioną cytrynowym kwaskiem lub cytryną, aby nie czerniały. Odcedzić, spłukać, podłożyć kawałek masła, mniej więcej 20—25 gramów, dusić wolniutko, podkrapiając wodą lub smakiem przygotowanym na zupę, 15—20 minut.

Smak przygotowany jak zwykle, z włoszczyzny i kostki. Kiedy płatki owsiane się rozkleją, przetrzeć je przez sito, podlewając wywarem, na koniec włożyć pieczarki, dosmakować solą, bo pieczarek się przed tym nie soli. Zagrzać ale już nie gotować, bo się płatki mogą oddzielać, włożyć kawałek wyborowego masła, podawać.

Do tego grzanki obsmażone w maśle i podsuszone.

ZUPA MIGDAŁOWA.

7½ deka migdałów przepuścić przez maszynkę (nie do mięsa a specjalną), wrzucić do półtora litra mleka, kilka minut gotować. Jeden migdał powinien być dla zapachu gorzki. Wsypać cukru 7½ deka, 5 deka przebranych rodzynków sułtańskich, zostawić chwilę na blasze, aby rodzynki zbrzękły. Podawać do tego ryż ugotowany na sypko (12½ dk), bez soli, na mleku pół na pół z wodą.

Kładą także ryż wprost do wazy i zalewają gorącą zupą.

CHŁODNIK NA KWAŚNYM MLEKU.

Pęczek botwinki (około 10 — 12 dk) przebrać, oskrobać, pokrajać drobno, ugotować w małej ilości wody.

Półtora litra kwaśnego mleka ubić, żeby było gładkie bez grudek, wlać do niego botwinkę, wsypać łyżeczkę drobno siekanego zielonego kopru, dolać szklankę kwasu ogórkowego, włożyć świeży pokrajany w talarki ogórek, jaja na twardo pokrajane na ćwiartki licząc jajko na osobę, trochę pokrajanego w kostkę mięsa (pieczeń cielęca, ozór, szynka), mniej więcej 10 deka i 5—6 dk soli. Postawić na lodzie lub w piwnicy.

Jeśli chcemy tę zupę mieć oszczędną, możemy nie dać w sezonie, kiedy ogórki są drogie, świeżego ogórka, jajek, mięsa, bo one stanowią tylko urozmaicenie a podać do chłodnika kartofle, chcąc zaś zupę zrobić bogatszą, damy jeszcze oczyszczone szyjki rakowe.

Jeżeli kolor zupy jest nieładny, należy utrzeć surowy burak i sok z niego wycisnąć do zupy.

KOTLETY Z MÓZGU.

Dużo osób nie lubi móżgów dla ich zbytniej delikatności, podam dzisiaj przepis na kotleciki, które są jędrniejsze i smakują osobom, które w ogóle móżdżku nie uznają.

Mózg wołowy lub cielęcy obgotować w wodzie z octem i solą, obciągnąć z żyłek i po ostudzeniu pokrajać w drobne kawałki. Ubić trzy całe jajka i usmażyć z nich jajecznicę, dodając w czasie smażenia mózg, łyżkę tartej bułki, łyżkę tartego sera, wymieszać, ostudzić, formować małe kotleciki, obtoczyć w mące, jajku rozbitym z wodą i bułeczce i smażyć.

Podawać ze szpinakiem, grzybami prawdziwymi lub maślakami z sosem pieczarkowym lub szczawiowym.

MAKARON ZAPIEKANY.

Pół kilograma makaronu kupnego lub kluseczki domowe z pół kg mąki i 2 jajek, twardo zagniecione rzucić na wrzątek osolony (7 g soli na litr), odcedzić, włożyć w ryneczkę wysmarowaną masłem i zalać następującym sosem. Ubić trzy żółtka z łyżeczką masła, trzema łyżkami śmietany, dwiema tartego sera, soli 5 gramów, dodać pianę z trzech białek, lekko przemieszać, zalać makaron, posypać bułeczką, skropić masłem, szybko zapiec, ażeby nie wyschło. Można podać sos pomidorowy, koperkowy itp.

Recepta kulinarna Firmy OETKER

CHLEB Z MAŁYMI RODZYNKAMI (KORYNTKAMI).

Dodatki: 500 gr mąki pszennej, około ¾ litra mleka, szczypta soli, 100 gr cukru, 1 paczka waniliowego cukru D-ra Oetkera, 125 gr koryntek, 1 paczka proszku do pieczenia „Backin" D-ra Oetkera.

Sposób przyrządzania: Połowę mąki zmieszać dokładnie z mlekiem, dodać sól, cukier waniliowy i koryntki, a na samym końcu resztę mąki, przesianej i zmieszanej z „Backinem". Ciasto wyłożyć do wysmarowanej masłem formy keksowej i piec w dobrze ogrzanym piecu 50 — 60 minut. Po upływie mniejwięcej 20 minut naciąć chleb wzdłuż szpiczastym nożem, aby ciasto mogło równomiernie wypłynąć. Wtedy chleb będzie miał ładną formę.

KISIEL Z RAZOWEGO CHLEBA.

Ususzone kawałeczki razowego chleba w ilości 1/8 kilograma zaparzyć na całą dobę 7-miu szklankami, normalnych rozmiarów, wrzącej wody.

Najlepiej zrobić to w południe jednego dnia a scedzić w południe nazajutrz. Odcedzić napar, wlać w rondel, dodać cukru pół szklanki (100 gramów), kilka gwoździków lub proszku cynamonowego, zagotować, gwoździki usunąć, i zaprawić mąką kartoflaną.

Mąki 80 gramów rozbełtać z zimnym chlebnym wywarem i starannie mieszając wlać i zagotować. Wylać w wytoknięta zimną wodą porcelanową salaterkę. (Szkła na pęknie).

Żeby na kisielu nie formował się kożuszek, posypujemy go po wierzchu cukrem pudrem.

Podawać z mlekiem, śmietanką, sosem waniliowym itp.

GRZANKI

Do wielu zup, zwłaszcza wiosennych i letnich, jarzynowych i t. p. podajemy grzanki. Mogą one być różne.

Grzanki do grochówki z chleba zwykłego, piekarnianego na kwasie, są to po prostu zgrabne kostki chleba, podsuszone i zlekka przyrumienione w piecyku. Grzanki z białej bułki można robić tak samo, można je krajać także w plastry lub jak kluseczki i bez żadnych dodatków, smaczniejsze są z masłem. Pokrajaną bułkę mieszamy na patelni z dodatkiem kawałka masła, starając się, aby wszystkie grzanki zetknęły się z masłem choć trochę. Następnie suszyć i lekko zrumienić w piecu.

Odpowiedzi ogrodnicze

Odpowiedź dla p. R. K.

W jaki sposób hodować azalię w domu?

Jest to roślina, która została przywieziona do nas jako dziki krzew z Chin. Drogą długiej hodowli i krzyżowań otrzymało się obecnie piękne i liczne odmiany. Do hodowli w domu nabywamy już gotowe wieloletnie rośliny, w mieszkaniu z siewu, czy z sadzonek azalii otrzymać nie możemy. Pielęgnacja azalii polega na tym, że powinno się je trzymać w chłodnym, lecz widnym miejscu, wtedy kwitnie normalnie wczesną wiosną. Suchy i ciepły pokój jest bardzo nieodpowiedni dla azalii, ponieważ pobudza taka atmasfera do zbyt wczesnego kwitnienia, co jest szkodliwe w dalszym rozwoju.

Przed kwitnieniem może być azalia wniesiona do cieplejszego pomieszczenia, a w czasie kwitnienia trzeba ją ogromnie obficie podlewać, ponieważ wielka ilość kwiatów bardzo roślinę wyczerpuje.

W lecie chronimy azalię od zbyt ostrego słońca, a najlepiej się czuje gdy od połowy maja umieścimy ją w ogródku w półcieniu i tak pozostawimy do jesieni, naturalnie nie wolno wtedy zaniedbać systematycznego podlewania. Wiosną przesadza się azalię w ziemię grubą wrzosową, zmieszaną z piaskiem i odrobiną opiłek rogowych, które spełnią rolę nawozu. Starannie pielęgnowana azalia powinna dawać co roku przyrosty tak, że z biegiem lat można doczekać się dużej rośliny.

Odpowiedź dla P. F.

W jakim okresie rozwoju pomidorów należy je spryskiwać cieczą bordowską?

Zagadnienie odpowiednich terminów opryskiwań pomidorów jest bardzo ważne dla praktycznego ogrodnictwa i od szeregu lat jest w toku badań w Zakładach Rolniczo-Doświadczalnych. Dotychczasowe wyniki uznają konieczność przynajmniej czterokrotnego opryskiwania pomidorów w polu (5-cio i 6-cio krotne opryskiwanie podraża znacznie koszt uprawy) i 1 raz rozsady w inspekcie. Przy czym rozsadę opryskuje się pod koniec kwietnia, lub na początku maja i używa się tylko ½% cieczy bordowskiej, aby nie spalić młodych roślinek. Do opryskiwania w polu należy używać 1% ciecz bordowską. Pierwszego opryskiwania w polu dokonywa się wtedy, gdy już pomidory się przyjmą t. zn. początek czerwca. Następne opryskiwanie wykonać trzeba w miesiąc po pierwszym, a pozostałe w odstępach trzytygodniowych. Jeżeli bezpośrednio po opryskiwaniu spadł deszcz, nie ma ono żadnej wartości i przy najbliższej pogodzie należy je powtórzyć. Opryskując, zwracać uwagę, żeby zostały dobrze opryskane i pokryte cieczą liście od strony spodniej, ponieważ tam zaczyna się zwykle siedlisko choroby.

Jeśli ma się możność opryskiwania częściej, niż 4 razy, tym lepiej, szczególnie więcej razy muszą być opryskiwane pomidory w okresie wilgotnym i deszczowym.

Odpowiedź dla p. J. F. ze Starej Miłosny.

Róże po zimie nie wybijają w pędy, choć łodygi mają zielone, jak temu zaradzić?

Róże Pani prawdopodobnie źle przezimowały, a ostatnio w maju trafiły na suszę i zostały wstrzymane we wzroście. Jeżeli jednak łodygi są zielone, a po zadrapaniu ich poznokciem ukaże się pod korą zielona lub jasna tkanka, będzie to dowodem, że róże nie są stracone i da się je odratować. Aby zmusić oczka róż do wybicia w pędy, trzeba wszystkie róże krzaczaste osypać w całości ziemią — utworzyć nad każdą rodzaj kopczyka tak, żeby najwyżej parę centymetrów pędów wystawało i wszystkie te kopczyki systematycznie codzień obficie podlewać. Jestem pewna, że po 10 dniach, lub paru tygodniach ukażą się nowe pędy, jeśli nieszlachetne, to w każdym razie dzikie, które da się w przyszłości zaokulizować.

Róże pienne nie dadzą się przysypać ziemią, więc owinąć wilgotnym mchem pieniek i koronkę, krzak podlewać, a mech skrapiać, aby był stale wilgotny.

Odpowiedź dla p. Orp.

Narcyzy przestały kwitnąć, a w tym roku nawet liście ukazały się w słabym stopniu, jak z nimi postąpić?

Zdarza się, że niektóre delikatniejsze odmiany narcyzów przemarzają podczas silnych mrozów, jeśli rabata nie była niczym przykryta, może u Pani zaszedł tego rodzaju wypadek. W każdym razie radzę postąpić z nimi następująco:

Ostrożnie wykopać wszystkie cebulki z ziemi, gdy liście zaczną zasychać. Cebulki należy przejrzeć, część zepsutych usunąć, a pozostałe oczyścić z ziemi i przesuszyć w miejscu przewiewnym. Na początku września, przechowane cebulki, posadzić w żyzną ziemię, umieszczając je na głębokości 3—6 cm, w odległości 8—10 cm jedną od drugiej. Do jesieni cebulki narcyzów powinny zakorzenić się, a na wiosnę wypuścić nowe pędy i zakwitnąć.

J. H.

Sweterek szydełkowy przeszywany

(patrz str. 2-ga).

Ścieg:

1 rząd: × słupek, oczko w powietrzu ×.

2 rząd: półsłupki.

3 rząd: × oczko w powietrzu, słupek × słupki trzeciego rzędu wypadają nad oczkami w powietrzu pierwszego rzędu.

4 rząd: półsłupki.

Powtarzać od pierwszego rzędu.

Wełną innego koloru przeszywamy zaczynając raz nitką o słupek trzeciego rzędu, raz o słupek pierwszego i t. d.

Następny rząd przeszycia zaczepiamy o słupki trzeciego i piątego rzędu i t. d.

ODPOWIEDZI REDAKCJI

Pani H. W. P.

Płaszcz gumowy, o ile się kruszy, prawdopodobnie nie da się już uratować. Może Pani sprobuje namoczyć go w wodzie z amoniakiem, biorąc na litr wody szklankę amoniaku.

Pierwsze pytanie Pani skierowane do działu kosmetycznego, a na ostatnie moglibyśmy odpowiedzieć tylko listownie po nadesłaniu znaczka.

Smutna szesnastolatka.

Nie ma Pani zupełnie powodu przypuszczać, że jest chora na kiłę, skoro nie zasłużyła Pani na to. Nie mogę Pani powiedzieć co Pani jest bez zbadania, musi to być jakaś choroba skóry ale nie kiła. W każdym razie trzeba się leczyć, bo to Panią może zeszpecić.

Pani L. Kr.

Za przysłany wiersz dziękujemy, ponieważ jednak poezje dajemy bardzo rzadko, a mamy ich duży zapas, wiersza Sz. Pani drukować nie możemy.

Osmętnicy z Borysławia.

Ogłoszenia z działu poszukiwania pracy są bezpłatne, wszelkie interesy handlowe i t. p. są honorowane. Na dwa pytania o czyszczeniu, będzie Sz. Pani miała odpowiedzi w jednym z najbliższych numerów. Adres chętnie Sz. Pani podamy, oczywiście po otrzymaniu zgody p. B., ale tylko listownie, po otrzymaniu adresu i znaczka.

Pani A. R.

Za pamięć o nas dziękujemy, nowelki jednak, wskutek posiadanego dużego zapasu, przyjąć do druku nie możemy.

Szamotulance.

Prosimy Panią o podanie adresu, ażeby przesłać list z zawiadomieniem.



Rady, pytania, interesy handlowe

Która z Sz. Pań poinformuje mię o możliwie skromnym utrzymaniu się w Rabce lub Iwoniczu od dnia 15 lipca do 15 sierpnia. Chodzi o wynajęcie słonecznego, zdrowego pokoju ze skromnym umeblowaniem, (ja, mąż i 3 letnie dziecko), możliwe blisko lecznicy. Jesteśmy wszyscy zdrowi. Z utrzymaniem lub bez, równocześnie proszę o podanie cen restauracyjnych (obiady) oraz pensjonaty. Czy na miejscu mogłabym dostać dziewczynę w wypadku, gdyby w pokoju znajdował się piec kuchenny.

Panie, posiadające pokoje, uprzejmie proszę o składanie ofert i podanie nie wygórowanych cen wyczerpująco.

Odpowiedź proszę kierować bezpośrednio do A. Drzewiecka. Kurzelów, poczta Włoszczowa. Wszystkie Sz. Czytelniczki serdecznie pozdrawiam.

Szanowne Panie Czytelniczki!

Wiele razy czytałam w „Naszej skrzynce" listy, poruszające temat rozmaitych hodowli. Ponieważ posiadam odpowiednie warunki, jak ziemię, dom i rozmaite zabudowania, chętnie poprowadziłabym do spółki jaką hodowlę. Jeśli by spółka taka nie doszła do skutku, mogę wydzierżawić, lub nawet sprzedać. Powyższy obiekt jest bardzo blisko Warszawy, z dogodną komunikacją kolejową, elektryczną i autobusową. Chodzi mi głównie, aby oddać w ręce ludzi kulturalnych.

Wiadomość w Redakcji.

Jadwiga H.

Poszukuję od dnia 15 lipca b. r. sumiennej, bezwzględnie uczciwej pracownicy do gospodarstwa domowego na wsi w pobliżu Częstochowy, — do wszystkiego, umiejącej doskonale i oszczędnie gotować, piec (konserwy), prać i prasować. Osób 4 — mieszkanie 5 pokojów i kuchnia. Zaznaczam, że wymagam bardzo sumiennego i czystego wykonywania powierzonej pracy. Wiek do lat 35.

Pensja 20—25 zł miesięcznie. Zgłoszenie listowne do Redakcji.

Dla M. D.

Czy która z Sz. Pań nie leczyła się na trądzik na twarzy i nie mogłaby mi wskazać drogi do wyleczenia tej przykrej choroby u młodego chłopca.

Rady proszę kierować do Redakcji dla Melanii dla Siostrzeńca.

W odpowiedzi p. „Kierowniczce" donoszę, że w Cieszynie igieł do maszyny pończoszniczej nigdzie nie dostanie. Informowano mnie natomiast, że prawdopodobnie otrzyma je Pani w Katowicach w firmie Huterer ul. 3 Maja 17. Może Panie mieszkające w Katowicach ułatwią nabycie. Zaznaczam jednak, że wymieniono mi inną markę maszyny — jeśli się nie mylę, to „Rekord", a nie „Robus", może tylko powyższe pochodzą z Cieszyna.

Pozdrowienia — Cieszynianka.

Jestem bez pracy i wyjadę chętnie do Warszawy jako pomocnica domowa do wszystkiego. Znam dobrze wszelką pracę domową, dobrze piorę, jestem uczciwą i znam się dobrze na kuchni.

Adres mój: pow. Suwalski, gmina Jelmiewo, wieś Szwajcaria, Aleks. Nowosadko dla **Stasi.**

Szanowne Panie.

Zwracam się z uprzejmą prośbą do Was kochane Panie za pośrednictwem „Naszej skrzynki" tak miłego pisma, którego jestem stałą prenumeratorką. Radzcie mi, co mam czynić, aby w niekosztowny sposób wyleczyć się z silnej anemii, a zdobyć więcej krwi. Muszę zaznaczyć, że już od dzieciństwa byłam małokrwistą. Obecnie chcę walczyć z anemią, gdyż podobno niebezpieczny jest poród przy tym. Jestem młodą mężatką, chciałabym mieć maleństwo i jednocześnie obawiam się, co czynić, aby przeciwstawić złemu?

Kitka.

Może która z Sz. Pań wie o istnieniu domu odpoczynkowego dla inteligencji i na jakich warunkach można być przyjętym. Podobno jest w Sulejówku ufundowany przez p. Paderewską, wdzięczna będę za bliższe informacje, które proszę kierować do Redakcji dla *Emicu.*

Szanowne Panie.

Jestem emerytowaną nauczycielką. Pragnę wyjechać na lato na wieś, do dworu, do leśniczówki, lub w ostateczności do małego miasteczka położonego w bliskości lasu sosnowego. Wymagania mam skromne, potrzebuję tylko spokoju i odosobnionego pokoju. Mogłabym zapłacić 2 złote dziennie i dać godzinę lekcji języka francuskiego, lub gry fortepianowej, mogą być i inne przedmioty za wyjątkiem łaciny i wyższej matematyki. Jeśliby która z Pań mieszkających na Kresach mogła mi zaofiarować taki pobyt, byłabym niezmiernie wdzięczna.

Zaznaczam „na Kresach", gdyż nie stać mię na dalszą podróż; poza tym pragnę być o ile możliwe w bliskości kościoła.

Jedna z Prenumeratorek ze Słonimia.

Jest w woj. Nowogródzkim dobry punkt na otwarcie składu aptecznego. Miasteczko ma około 3-ch tysięcy mieszkańców, powiatowa stacja kolejowa, jest światło elektryczne, kościół, cerkiew, są — rynki i jarmarki. Składu aptecznego nie ma ani jednego, apteka jest na końcu miasteczka, a lokal na skład apteczny byłby w świetnym punkcie. Najbliższe miasto oddalone jest o 18 km. Okolica zaludniona i odczuwa bardzo brak tej placówki. Szczegółowymi informacjami służę listownie, na odpowiedź załączyć znaczek pocztowy.

Adres mój w redakcji.

Iga

Szanowne Panie!

Może któraś z Pań potrzebuje 24 letniej, inteligentnej, uczciwej i pracowitej panny, która ma ukończoną szkołę powszechną i 3 letni kurs szycia, kroju i haftu, znającą wszelkie robótki szydełkowe i na drutach, oprócz tego znającą się wszechstronnie na gospodarstwie domowym, oraz mogącą pomóc właścicielce pensjonatu przy wszelkich pracach związanych z prowadzeniem pensjonatu, gdyż przez dwa sezony pracowała w Krynicy w charakterze zarządzającej. Chętnie obejmie również rolę opiekunki, gdy ma w tym kierunku praktykę.

Zgłoszenia proszę kierować do Redakcji dla *Heleny S. z Żywca*

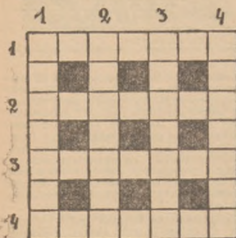
Mogę polecić sympatyczną, inteligentną, kulturalną panią w średnim wieku, która zna się b. dobrze na kuchni i prowadzeniu pensjonatu, może zastąpić panią domu, wyjedzie jako towarzyszka do Paryża, zna bardzo dobrze Paryż. Jest w bardzo ciężkim położeniu materialnym, więc szuka pracy w domach kulturalnych, któreby ją mogły uważać jako osobę z towarzystwa.

Mając nadzieję, że może która z drogich pań przyjdzie jej z pomocą, bardzo proszę adresować do Praktycznej Pani dla Z. O. prenumeratorki

Pragnęłabym poznać się i zaprzyjaźnić z jaką Panią z m. Warszawy, chrześcijanką, chętnie samotną, urzędniczką lub nauczycielką, amatorką Żoliborza w celu wspólnego locum i spacerów. Zgłoszenia Warszawa 21, poste restante *Izdebska*

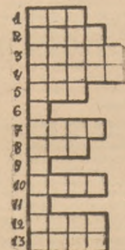
Czerwcowy konkurs rozrywek umysłowych

KRZYŻÓWKA MAGICZNA NR 1.



W daną figurę wpisać 4 siedmioliterowe wyrazy o poniżej określonym znaczeniu.
Wyrazy te czytać można zarówno poziomo jak pionowo.
Znaczenie wyrazów: 1. Środek komunikacji. 2. Rozjemca. 3. Siedziba głowy kościoła. 4. Rzadkie imię żeńskie.

ELIMINATKA NR 2.



Należy wpisać w kratki rysunku poziomo 13 wyrazów o podanych znaczeniach, po czym skreślić z nich litery, wchodzące w skład klucza, którym jest wyraz oznaczający specjalny, podniosły utwór muzyczny lub poetycki. Pozostałość po skreśleniu da znane przysłowie.
Znaczenie wyrazów: 1. Produkt spalania. 2. Odblaski pożarów. 3. Prędzej, szybciej — inaczej. 4. Związki rodzin o jednym nazwisku. 5. Członek rodziny. 6. Spółgłoska. 7. Księga religijna izraelitów. 8. Imię męskie. 9. Spółgłoska. 10. Pierwszeństwo. 11. Spółgłoska. 12. Nowoczesne oświetlenia. 13. Oprawy.

ARYTMOGRAF NR 3.

Posługując się wyrazami pomocniczymi, należy cyfry zastąpić literami i odczytać wyjątek poematu Kniaźnina — „Do Ojczyzny".
Wyrazy pomocnicze:
Duchowny prawosławny: 1. 7. 3. 9. 2. 10. 1. 11. 12. 7. 5. 13. 1.
Postać z germańskiej mitologii: 14. 1. 15. 16. 2. 7. 2. 1.
Dokonywujący grabieży: 17. 6. 18. 2. 3. 19. 8. 1.
Inaczej — wyleczą (rany, skaleczenia): 20. 21. 4. 22. 23.
Piec do pieczenia: 24. 20. 1. 25. 1. 26. 11. 2. 16.
Pragnienie — inaczej: 8. 9. 27. 28.
Tekst:
24. 16. 23. 12. 16. 4. 15. 14. 2. 3. 16. 8. 9. 5. 13. 7. 1. 20. 1. 25. 17. 5. 26. 11. 2. 3. 2. 11. 13. 7. 5. 21. 1. 15. 3. 8. 2. 13. 1. 10. 11. 27. 12. 20. 1. 2. 8. 4. 6. 7. 14. 1. 28. 18. 7. 1. 21. 11. 2. 3. 8. 9. 3. 17. 18. 2. 24. 2. 27. 20. 12. 7. 1. 12. 1. 19. 3. 22. 23. 21. 14. 1. 17. 13. 18. 4. 12. 20. 14. 2. 21. 1. 16. 15. 1. 24. 20. 8. 20. 3. 10. 6. 18. 4. 12. 17. 4. 26. 28. 2. 16. 1. 7. 16. 22. 1. 7. 20. 10. 6. 11. 1. 21. 11. 2. 3. 22. 1. 16. 19. 3. 24. 2. 27. 20. 13. 14. 4. 22. 3. 22. 14. 5. 12. 20. 14. 2. 21. 11. 2. 3. 24. 20. 7. 6. 2. 11. 5. 10. 1. 13. 16. 4. 13. 1. 16. 2. 3. 10. 2. 4. 13. 4. 8. 20. 4. 11. 1. 24. 5. 11. 5:

Począwszy od niniejszego numeru ogłosimy w b. miesiącu 12 zadań różnego typu, drukowanych po trzy w numerach czerwcowych naszego pisma. Termin nadsyłania zadań z całego konkursu upłynie 3 lipca b. r., przy czym wyjaśniamy, że można nadsyłać jednorazowo rozwiązania zadań po wydrukowaniu wszystkich dwunastu, należy jednak załączyć wszystkie 4 kupony, względnie kupony odpowiadające nadesłanym rozwiązaniom. Nadsyłający nawet jedno trafne rozwiązanie brać będą udział w losowaniu nagród. Za trafne rozwiązania uważa się takie, w których podano właściwe wyrazy pomocnicze i ostateczny sens rozwiązania, natomiast reprodukowanie rysunków nie jest potrzebne. Rozwiązania należy nadsyłać, załączając kupony (umieszczone przy zadaniach), pod adresem naszej Redakcji z dopiskiem: „Rozrywki umysłowe", przy czym prosimy o czytelne podawanie imienia, nazwiska i adresu osoby rozwiązującej.

KUPON NR 1 CZERWCOWEGO KONKURSU ROZRYWEK UMYSŁOWYCH „PRAKTYCZNEJ PANI"

Rady, pytania (ciąg dalszy)

Poszukuję inteligentnej, kulturalnej, religijnej osoby — wiek 25 — 40 do wyręczenia pani domu, ze znajomością doskonałej kuchni, wędlin, wecków. Pożądane szycie. Atmosfera szczera, życzliwa, rodzinna.
Porozumienie listowne: Aleksandrów Kuj., skrzynka poczt. 36.

Zwracam się o pomoc w wyszukaniu uczciwej, inteligentnej gospodyni do małego, wiejskiego gospodarstwa. Najodpowiedniejszy wiek 40—50 lat. Pensja 18 zł.
Adres: J. Pasellowa, p. Horochów sk. p. nr 50.

Letnisko we dworze, las, jezioro, tenis, warunki bardzo przystępne. Kościół na miejscu. Antonina Orpiszewska, m. Kłóbka p. Lubień k/Włocławka.

Zwracam się do Szanownych Pań w celu zaofiarowania mi podczas wielkich wakacyj bezpłatną gościnę we dworze (miejscowość obojętna). Udzielam lekcyj gry na fortepianie, władam doskonale językiem niemieckim, znam francuski, byłam nauczycielką domową, obecnie jestem naucz. prywatną, ale podczas wakacyj nie mam zajęcia.
Jestem kobietą starszą, zdrową, wesołego, spokojnego usposobienia. Mam zamiłowanie do dzieci, mogę być pomocą w gospodarstwie, albo do dozoru domu państwa wyjeżdżających na wywczasy.
Bardzo proszę o uwzględnienie mej prośby.

Aleksandra Nowicka
naucz. prywatna
Leszno, Wolności 20.

Szanowne, łaskawe Panie.

Szukam pracy w kierunku gospodarstwa wiejsko-domowego, gdziekolwiek, w majątku czy innym ośrodku, na skromnych warunkach, samodzielnie lub pod dyspozycją, byle dalej od bezczynności.
Osobom zainteresowanym odpowiem wyczerpująco. Jestem dawno pełnoletnią, energiczną, uczciwą.
Uprzejmie proszę wszelkie zapytania kierować listownie, bezpośrednio pod podanym adresem:

„Bajka—bosa"
maj. Łagiewniki, pocz. Chmielnik.

Będąc w bardzo ciężkich warunkach materialnych, ośmielam się prosić Szanowne Panie o pracę.
Z zawodu jestem siostra—pielęgniarka. Mam długoletnią praktykę. Mogłabym objąć dyżur przy chorych na skromnych warunkach, miejscowość obojętna. Mam lat 43 i jestem samotna.

A. S.

Do gospodarstwa wiejskiego 12 km od Działdowa, a 150 km od Warszawy, poszukujemy 2 dziewcząt, względnie kobiet jako służące! Winny one umieć doić i być obznajmione z wszelkimi robotami w gospodarstwie wiejskim, domowym, podwórzowym i ogrodowym, by pod kierownictwem żony móc pracować.
Szukamy służących tarszych, t. j. nie na rok czy dwa lecz na stałe, zatem w zupełności pewnych.
Zgłoszenia do Redakcji dla

Inżyniera B.

Dwie młode dziewczyny z poznańskiego, pracowite i sumienne, umiejące gotować, poszukują zajęcia. Zgłoszenia do Redakcji.

Zofia, Anna.

Mam do wydzierżawienia, niedrogo, od jesieni w Brwinowie pod Warszawą, domek 3 pokojowy z kuchnią i dużym ogrodem: warzywnym i owocowym. Bliższe szczegóły do omówienia listownie. Adres mój w Redakcji.

S. B. T.

Wyjeżdżając na lato od 1 lipca do 20 sierpnia, odstąpię kulturalnej rodzinie mieszkanie (częściowo umeblowane) 3 pokoje z kuchnią i tarasem (wygody).
Cena za cały okres 150 zł.
Miejscowość: Milanówek pod Warszawą, ul. Krzywa 6 m 3, II piętro.

(dokończenie na str. 19).

Dyspozycja obiadów na tydzień

I.

Sobota.
Rosół z młodymi jarzynkami i kluskami ptysiowymi. Kotlety wieprzowe z sałatą i szpinakiem.
Ryż z rodzynkami.

Niedziela.
Chłodnik na kwaśnym mleku. Pieróg z mięsa z rosołu z sosem grzybowym lub pomidorowym.
Suflet z rabarbaru.

Poniedziałek.
Zupa szparagowa (21). Rumsztyk.
Pierożki z serem i śmietaną.

Wtorek.
Zupa rabarbarowa na zimno (20) albo neapolitańska. Kotlety z mózgu z kaszką krakowską i sosem pieczarkowym.
Kompot mieszany surówkowo gotowany.

Środa.
Zupa migdałowa lub fasolowa.
Klops ze śmietaną, sałata lub mizeria, kartofle smażone. Szarlotka z rabarbaru.

Czwartek.
Kartoflanka na baraninie. Pieczeń barania, młode kartofle, sałata. Kaszka puchowa z sosem waniliowym (16).

Piątek.
Zupa cytrynowa z ryżem lub kwaśne mleko z kartoflami. Pyzy drożdżowe. Kremik czekoladowy, albo budyń ze szpinaku z masłem.

II.

Sobota.
Kartoflanka na baraninie.
Kluski z serem.

Niedziela.
Chłodnik na kwaśnym mleku, nóżki cielęce w cieście z sosem szczawiowym.

Poniedziałek.
Zupa rabarbarowa (20).
Pyzy drożdżowe albo budyń szpinakowy z jajami.

Wtorek.
Zupa fasolowa z zacierką.
Zapiekanka z kaszy gryczanej z twarogiem (11).

Środa.
Jarzynowa i cynadry z kartoflami.

Czwartek.
Zupa z rozsady na żeberkach wieprzowych.
Makaron zapiekany z jajami lub kisiel z razowego chleba.

Piątek.
Lane kluseczki na smaku grzybowym.
Smażone rybki z kartoflami i sałatą albo jaja sadzone w sosie koperkowym z sypką kaszą.

Pergola

Pergola jest to rodzaj altany. podana na rysunku, zbudowana jest z murowanych słupów. Na słupach leżą belki tworzące strop. Pnące rośliny. oplatają słupy i pną się na strop.

Daje to miły cień w letnie upały.

Pergole u nas są mało znane, pełno ich zato na południu, a zwłaszcza we Włoszech. Buduje się je w ogrodach lub na tarasach domów.

Punktualne wpłacanie prenumeraty gwarantuje punktualne doręczanie pisma



Nowoczesny cud spotęgował urodę moją o 50%

Skóra moja była nawpół martwa — zmarszczona, zwiędła i stara — chociaż duchowo czułam się jeszcze bardzo młodo. Chętnie tańczyłam, lecz nikt mnie do tańca nie prosił. Dzisiejsi mężczyźni szukają młodości. Poradziłam się zatem specjalisty — kosmetyka. Stwierdził w mojej skórze brak biocelu—tej cennej substancji, która zachowuje skórę świeżą, jędrną i młodzieńczą. Wynaleziono niedawno naukowy sposób wydobywania biocelu z głębi skórnych tkanek młodych zwierząt. Jest to biocel identyczny z tym, jaki zawiera nasza skóra. W celu odżywienia i odmłodzenia skóry jest obecnie biocel, w odpowiedniej proporcji, częścią składową Kremu Tokalon, spreparowanego według oryginalnego francuskiego przepisu znakomitego paryskiego Kremu Tokalon. Wypróbowałam go z zadziwiającym wynikiem. Spójrz na ilustracje 1, 2 i 3. Zastosowałam również nowy lektrostatyczny puder do twarzy, zawierający specjalne składniki, nadające skórze taką siłę przyciągania, jaką ma magnes w stosunku do stali. Puder ten jest niewidoczny i nieprzemakalny. Trzyma się pomimo deszczu, kąpieli morskiej lub tańca w dusznej sali balowej właśnie dzięki jego zespoleniu ze skórą. Jest on spreparowany we wspaniałych, nowych kolorach, kontrolowanych przez niezawodną maszynę Robot. Ten niezwykły wynalazek został nakładem kolosalnych kosztów nabyty przez firmę Tokalon. Można go obecnie otrzymać pod nazwą Pudru Tokalon. A oto umowa, którą firma Tokalon proponuje każdej kobiecie: o ile dziś jeszcze nie uda się Pani zdobyć serca upragnionego mężczyzny, pieniądze zostaną Pani zwrócone



SPECTROL
powszechnie używany.

SAM



TĘPI MOLE, PLUSKWY I WSZELKIE ROBACTWO
Wyrób Fabr. „DOBROLIN" Warszawa

NICI
JEDWAB
BAWEŁNA
do cerowania

Zwracajcie uwagę na znak fabryczny



ORIENT HENNA SZAMPON
farbuje, zmienia włosy we wszystkich odcieniach przez zwykłe mycie.
FR. BOGACZ - BYDGOSZCZ, Dworcowa 14
WSZĘDZIE DO NABYCIA!



PIERWSZA LECZNICA
Kosmetyczna i chorób włosów
Dr. M. Biernackiej i Dyr. I. Kisielewskiej
Warszawa, Szopena 16

POMADKI DO UST SZACHA



J. SZACH WARSZAWA

ATA czyści i szoruje wszystko!

OGŁOSZENIA DROBNE

PIEGI radykalnie usuwa światowej sławy krem d-ra Orgley'a. **OSTRZEŻENIE!** Podrabiają te same pudełka! Oryginalny tylko z napisem „ORGLEY". Depo Marszałkowska 116 „Kalotechnika". Składy Apteczne, Perfumerie.

Najciekawsze audycje Polskiego Radia w Warszawie od dn. 6.VI. – 12.VI.37 r.

NIEDZIELA 6.VI.
8.00 — Audycja poranna
9.00 — Regionalna transmisja z Wrześni: nabożeństwo i reportaż p. t. „Lud ziemi wrzesińskiej"
11.00 — „Tańce z operetek" (płyty)
12.03 — „Poranek w muzyce" (z Poznania)
13.10 — Koncert rozrywkowy (z Wilna)
15.00 — Audycja dla wsi
16.00 — Muzyka ludowa
16.55 — „Chopin u Radziwiłła" — słuchowisko
17.30 — Międzynarodowe Zawody Hippiczne: Nagroda Polski „Puchar Narodów"
18.00 — „Pół czarnej przy mikrofonie" (ze Lwowa)
20.00 — Melodia Offenbacha (płyty)
21.00 — „Kukułka dla samobójców" (z Wilna)
21.30 — Transmisja z Krakowa fragmentu meczu piłkarskiego
22.00 — Wolfgang Amadeusz Mozart — wyjątki z oper

PONIEDZIAŁEK 7.VI.
6.15 — Audycja poranna
11.30 — Audycja dla szkół
12.25 — „Na nutę wojskową" (płyty)
16.00 — „Mój Żoko" (przygody małpki)— pogadanka
16.15 — Zespół mandolinistów „Kaskada" (z Wilna)
16.45 — „500 lat polskiej gościnności" — felieton
17.00 — Pieśni studenckie — audycja chóralna
17.20 — Antoni Arenski: Trio d-moll
17.50 — „Mikołajek nadmorski" — pogadanka
18.15 — Revellersi w repertuarze popularnym (płyty)
19.00 — Audycja żołnierska
19.30 — Transmisja z otwarcia Zjazdu Międzynarodowego Komitetu Olimpijskiego
20.00 — Koncert muzyki lekkiej
22.10 — Koncert solistów

WTOREK 8.VI.
6.15 — Audycja poranna
11.30 — Audycja dla szkół
12.25 — Koncert Orkiestry Dętej
16.25 — Witold Lutosławski: Sonata b-moll w wyk. kompozytora
16.50 — „Dwa miliony metrów" — pogadanka
18.15 — Utwory Józefa Becce (płyty)
19.00 — „Koncert życzeń" — skecz
19.15 — Poleskie pieśni regionalne
19.35 — „Jak Centralne Archiwum Fonograficzne stara się ratować pieśń ludową"
20.00 — „Z oper Stanisława Moniuszki"
21.40 — „Jazda z Ziurdanką" — humoreska
21.55 — Muzyka taneczna (płyty)

ŚRODA 9.VI.
6.15 — Audycja poranna
11.30 — Audycja dla szkół
12.25 — Koncert Orkiestry Wileńskiej
16.00 — „Gawęda o rodzinie poetów"
16.15 — Koncert rozrywkowy
16.45 — „Rokitna" — odczyt
17.00 — Koncert solistów
17.50 — „Nowoczesna książka" — pogadanka
18.15 — Lekkie piosenki włoskie (płyty)
19.00 — „Płyty dla znawców"
20.00 — Koncert muzyki lekkiej
21.00 — Koncert chopinowski
22.00 — Muzyka taneczna

CZWARTEK 10.VI.
6.15 — Audycja poranna
11.30 — Poranek muzyczny dla młodzieży szkół powszechnych
12.15 — „Wypadek przy pracy" — felieton
12.25 — Milica Korjus i Charles Kullmann śpiewają (płyty)
16.00 — Podróże międzyplanetarne — pogadanka
16.15 — „Przyroda w pieśni i w muzyce"
17.00 — Zespół Salonowy Stefana Rachonia
18.15 — Koncert Zespołu „Light Opera Company" (płyty)
19.00 — „Samarytanin spod Solferino" — słuchowisko
20.00 — Koncert symfoniczny
22.00 — „Kalejdoskop" — audycja muzyczna

PIĄTEK 11.VI.
6.15 — Audycja poranna
11.30 — Audycja dla szkół
12.25 — Koncert w wyk. Orkiestry Policji Państw.
16.15 — Jan Brahms: Pieśni cygańskie
16.45 — „Nafta, nafta..." — reportaż
17.00 — Potpourri operetkowe
17.50 — „Nasze drzewa: Limba" — pogadanka
19.00 — Koncert solistów
20.00 — Koncert rozrywkowy
21.45 — „Śląsk w poezji współczesnej" — kwadrans poetycki
22.00 — Ludwik van Beethoven (nowe nagrania płytowe)

SOBOTA 12.VI.
6.15 — Audycja poranna
11.30 — Audycja dla szkół
12.25 — Łódzka orkiestra Salonowa
16.00 — „I my też urządzamy koncert" — audycja słowno - muzyczna
16.30 — Ballady i legendy — w wyk. Ork. A. Hermana
17.20 — Recital śpiewaczy Gabrieli Philip de Rocha
17.50 — „Osobliwości ziemi zapomnianej przez turystów"
18.15 — Chór Dana i Orkiestra Eugen Wolffa (płyty)
19.00 — „Kawalerowi pięknej Idalki" — wesoła audycja
20.00 — Audycja dla Polaków zagranicą

Z odbiornikiem radiowym na wywczasy letnie

W związku z rozpoczynającym się okresem urlopów, oraz wyjazdów radiosłuchaczy na letnisko, przypominamy, że według rozporządzenia p. Ministra Poczt i Telegrafów z dn. 1 października 1936 r. (Dz. U. R. P. z dn. 13.X.36 nr. 78) słuchacz radia posiadający zarejestrowany odbiornik może bez zawiadomienia na okres trzech miesięcy przenieść swój odbiornik na inne miejsce, aniżeli to, które wskazane jest w karcie rejestracyjnej. Przeniesienie odbiornika może nastąpić tylko w wypadku, wyjazdu do miejsc kuracyjnych, na letnisko, wzgl. na wycieczkę turystyczną.

Antenę pozostawioną w miejscu stałego założenia radioodbiornika należy unieruchomić w ten sposób, że — bądź to uziemić przewody tej anteny, względnie złączyć na trwałe przewody ze sobą.

Rozporządzenie to jest bardzo ważne dla tych wszystkich, którzy udają się na letnisko, gdyż pozwala ono na czas trwania urlopu względnie kuracji zabierać ze sobą odbiornik radiowy bez żadnych dodatkowych kosztów.

Opłaty należy uiszczać za pokwitowaniem do rąk doręczycieli pocztowych, lub w kasie urzędu, który kartę rejestracyjną wydał, albo też przekazywać je temu urzędowi pocztą, umieszczając na odwrocie dokumentu wpłaty napis za jaki miesiąc wniesiona jest opłata radiofoniczna.

Jeżeli ktoś, udający się na kurację, letnisko lub wycieczkę turystyczną chce pozostawić jeden odbiornik w domu dla rodziny, a drugi zabrać ze sobą, winien w urzędzie pocztowym wykupić terminową kartę rejestracyjną, za którą uiszcza się opłaty z góry za cały okres trwania ważności tych kart.

Do szanownych Pań Prenumeratorek

OD WYDAWNICTWA

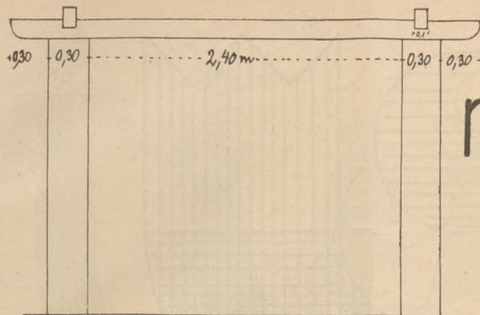
1) Przy wypełnianiu przekazów prosimy o czytelne podawanie imienia, nazwiska i adresu oraz o wymienienie na odwrocie, na jaki cel pieniądze są przysłane — prenumerata, broszury i książki, ogłoszenia i t. p.

2) Przy komunikowaniu nam o zmianie adresu prosimy podawać obok adresu nowego także i adres dotychczasowy, gdyż spis prenumeratorów prowadzony jest nie według nazwisk, lecz według miejscowości (poczt).

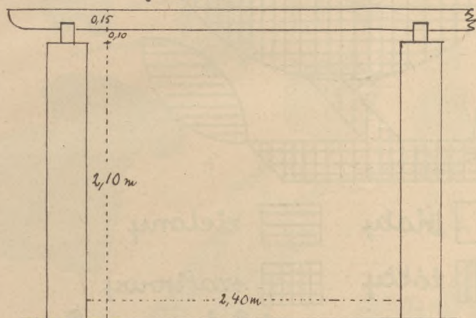
3) O przerwie i zaprzestaniu prenumeraty prosimy zawiadamiać naszą administrację, lub zwracać bezwłocznie pismo pod naszym adresem z dopiskiem „Nie przyjęto".

pergola

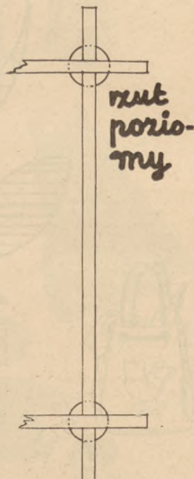
skala 1:30

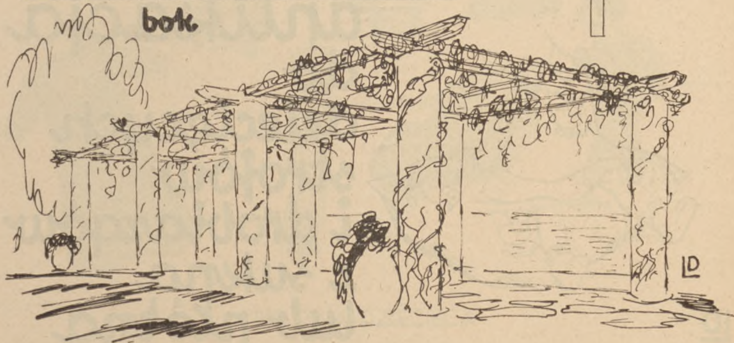


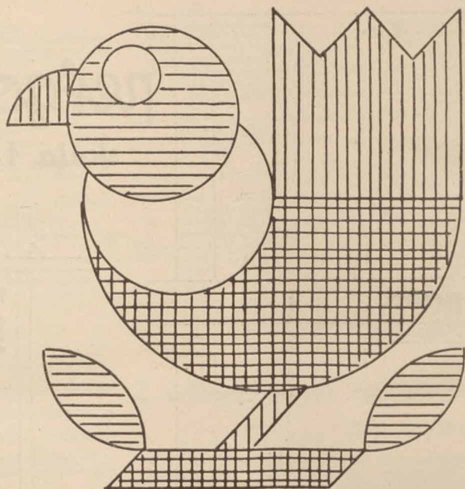
przód



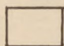
bok

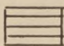








 biały

 zielony

 żółty

 szafirowy



aplikacja do dziecięcych strojów i drobiazgów z sukna lub płótna

LD



BIELIZNA DZIECIĘCA



200 P. P. Sukieneczka z deseniowego kretonu na lat 12.

201 P. P. Spódniczka z lekkiej wełny, bluzeczka z deseniowego jedwabiu.

208 P. P. Letnie ubranko dla chłopczyka.

202 P. P. Angielski płaszcz dla chłopca.

204 P. P. Ubranko z czarnego aksamitu, bluzeczka biała.

207 P. P. Sukieneczka z kolorowego płótna, spódniczka układana w fałdy.

203 P. P. Letni płaszczyk dla młodej panienki.

205 P. P. Sukieneczka z karczkiem z deseniowego kretonu.

206 P. P. Bluzeczka do spodni.

209 P. P. Sukienka w kratkę przybrana białą piką.

210 P. P. Garniturek dla chłopczyka, bluzeczka w pasy.

211 P. P. Letnia sukieneczka w grochy dla 10-letniej dziewczynki.



212 P. P. Sukieneczka na karczku dla 4-letniej dziewczynki.

214. P. P. Sukieneczka z czerwonego woalu na 2-letnią dziewczy ıkę.

213. P. P. Płaszczyk z lekkiej wełny, przybrany guzikami.

215 P. P. Kloszowy płaszczyk na 8-letnią dziewczynkę.

216 P. P. Sukieneczka z etaminy, przybrana falbankami.

217 P. P. Ubranko dla chłopczyka, bluzeczka z kieszeniami.



Suknie ozdobione ząbkami z materiału.

CENY OGŁOSZEŃ: Za miejsce wysokości 1 milim, przez szerokość 1 łamu — **w tekście** — 70 gr., **za tekstem** — 50 gr., **drobne** 20 gr. za wyraz, dla poszukujących pracy 10 gr. za wyraz. Kolumna dzieli się na 3 łamy, szerokość łamu 63 milim., wysokość 270 milim.

UWAGI: Omyłki, które zasadniczo nie zmieniają treści ogłoszenia, nie upoważniają do żądania zwrotu gotówki, ani też nie zobowiązują Administracji do bezpłatnego powtórzenia ogłoszenia. — Uzasadnione reklamacje będą uwzględniane, o ile zostaną wniesione do dni ośmiu od daty ukazania się ogłoszenia. — Podwyżka cen ogłoszeń może nastąpić w każdym czasie i obowiązywać będzie również te ogłoszenia, które zostały zamówione poprzednio, a nie były z góry zapłacone. Wydawnictwo zastrzega sobie prawo nie umieszczenia całego ogłoszenia względnie jego części bez podania powodów.

Redakcja i Administracja — Warszawa, Solec 87. Tel. 5-87-03, 2-44-18 i 6-26-44. Filja: Świętokrzyska 17. Tel. 6-76-72.

W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA

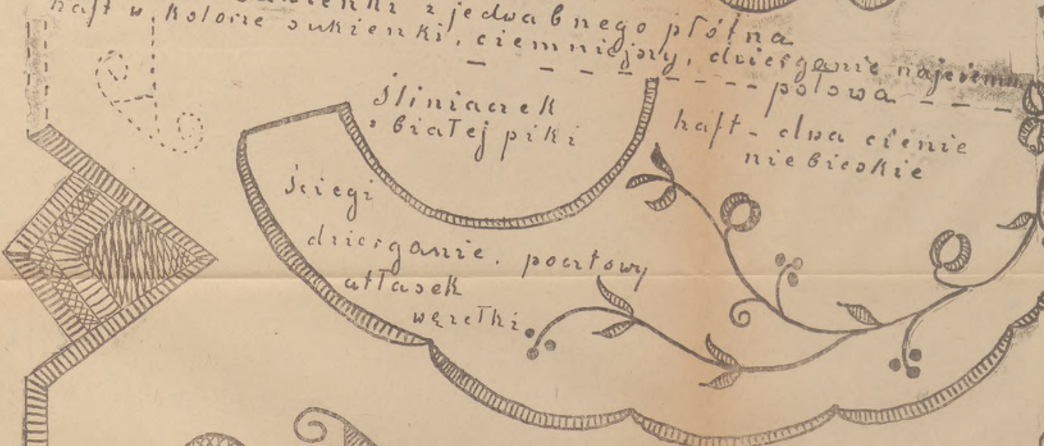
WYDAWCA TOWARZYSTWO WYDAWNICZE „BLUSZCZ" WARSZAWA.
Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

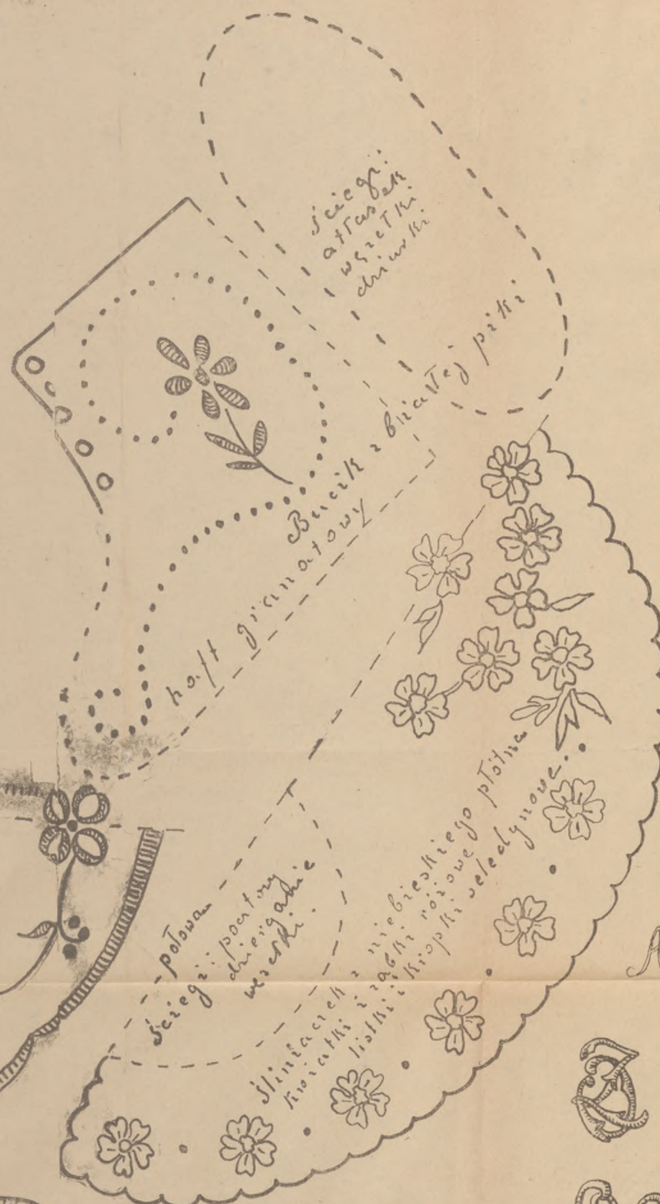
Hafty dla Maleńkich.





Szlak do sukienki z jedwabnego płótna haft w kolorze sukienki, ciemniejszy, dzierganie najciemn...





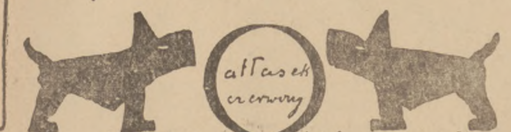






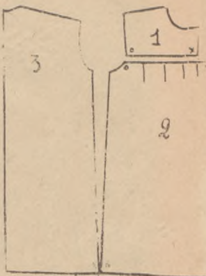


Motyw na serwetkę

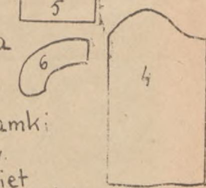


„Pieski" ścieg japoński lub aplikacja, jasny brązowy

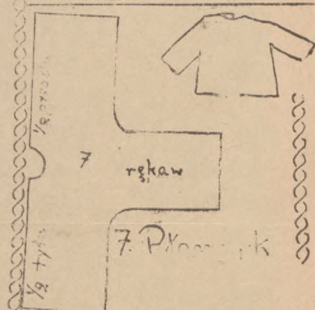




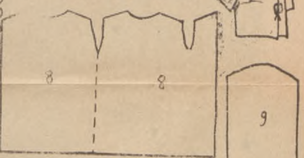
Ilość materiału 1m. szer. 90 cm



Piżamka
1. 2. przód
3. tył piżamki
4. rękaw.
5. mankiet
6. kołnierz.



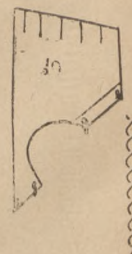
Koszulka.



8. Koszulka
9. rękawek.



Majteczki



bok
mankiet
środek tyłu
kołnierz
przód
linia załamania
środek przodu
zmarszczyć